

Likér z máty peprné

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- máta peprná 3 hrst
- voda 2.5 dl
- cukr 200 g
- vodka 2.5 dl

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Listy z máty peprné opereme a osušíme. Lístky nakrájíme nadrobno.

Připravené mátové lístky vložíme do láhve a zalijeme vodkou. Dáme dobře zazátkované asi na 4 dny na slunce. Pak alkohol slijeme, doplníme vychladlým cukrovým sirupem - svařeným cukrem s vodou na nit.

Likér z máty peprné je hotov.