

Likér z máty

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mražená máta 6 lžíce
- čistý líh (80%) 1 l
- cukr krystal 400 g
- voda 0.5 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mátové lístky dáme do velké láhve od okurek, přilijeme čistý líh a položíme někam do tepla, nejlépe k topení. Lístky takto necháme 9 - 12 dní vyluhovat.

Vyluhované mátové lístky přecedíme, na 1 l výluhu dáme asi 350 g cukru svařeného s vodou.

Likér z máty necháme před podáváním dalších asi 20 dnů uležet.