

Růžový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- lístků růže 15 ks
- bílý rum 750 ml
- cukr 1500 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Květy opatrně opláchneme ve studené vodě a necháme okapat. Nedávejte více květů, jinak se bude tvořit mýdlová směs.

Pak si připravíme větší zavařovací sklenici. Dáme do ní cukr, růže a zalijeme rumem. Po té sklenici uzavřeme a necháme na teplém místě (ne na slunci) odstát tři týdny. Po odstátí růžový likér přefiltrujte přes plátno nebo kávový filtr do připravených láhví.

Růžový likér servírujeme podle chuti.