

# Hruškový likér s vodkou

**Kategorie:** [Nápoje](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 10

- hruškový nektar 2 l
- vodka 400 ml
- Gelfix classik 1:1 Dr. Qetker 1 balíček
- cukr 500 g
- citronové aroma Dr. Qetker 1 balíček

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 10

## Postup:

Do hrnce přelijeme hruškový nektar a přidáme citronové aroma.

Gelfix smícháme se 2 lžícemi cukru a přidáme do nektarového džusu. Za stálého míchání přivedeme k varu. Jakmile nektar začne bublat, přidáme zbývající cukr. Promícháme a vaříme další 3 minuty.

Hruškový nektar necháme asi 20 minut chladnout a přilijeme čistou a kvalitní vodu. Promícháme.

Vychlazený hruškový likér přelijeme do lahví a po několika dnech můžeme ochutnávat.

Hruškový likér je vypočítaný na 2,5 l.