

Ovocný likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- ovoce 1 ks
- rum 1 ks
- cukr 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nachystáme si skleněnou nádobu asi na 4 litry. Tu budeme postupně plnit ovocem, tak jak zraje.

Například začínají zrát jahody, dáme je do sklenice, zasypeme je cukrem a zalijeme je rumem. Pokračujeme dále stejně jako u jahod. Třešně, višně, maliny, rybíz, angrešt, pokračujeme podle toho, jaké ovoce máme třeba na zahrádce, až je sklenice plná.

Plnou sklenici uzavřeme celofánem nebo igelitem a zavážeme. Necháme asi 6 týdnů na teplém místě, aby ovoce pustilo šťávu. Potom likér přes síto slijeme do lahví a uchováme v chladu a temnu. Ovocný likér necháme uležet. Naložené ovoce můžeme použít na ovocné zmrzlinové poháry.