

Likér z bezinek

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- voda 1 l
- rum 250 ml
- bezinky 2 l
- cukr 500 g
- káva 4 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bezinky vypereme, odstraníme stopky a bobule dáme do litru vody. Vaříme je 15 minut.

Po uvaření je přecedíme přes plátýnko. Mezitím si uvaříme silnou kávu. Vše smícháme dohromady i s cukrem. Pak přidáme rum. Již nevaříme, jen necháme rozpustit cukr a vychladnout.

Když jsem byla malá, babička nám to dělala bez rumu. Bylo to vynikající a zdravé. Likér z bezinek nalijeme do čistých lahví a uchováme na chladném místě.