

Domácí mátový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vodka 250 ml
- cukr krupice 200 g
- voda 250 ml
- čerstvá máta 2 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jemně nasekanou čerstvou mátu dáme do sklenice se širokým hrdlem, zalijeme alkoholem, uzavřeme a necháme 4 dny stát na slunci.

Pak mátový likér přefiltrujeme a přilijeme vychladlý cukerný roztok, promícháme a slijeme do lahve.

Mátový likér používáme při nadýmání, nechutenství a obtížích se žaludkem.