

Borůvkový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- voda 0.5 l
- borůvky 1 kg
- cukr 0.5 kg
- alkohol 95% 250 g
- citron 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 10

Postup:

Borůvky důkladně omyjeme a necháme je uschnout na čistém plátně. Suché borůvky dáme s cukrem a citronovou šťávou do nádoby a neuzavřené je necháme 3 dny odpočívat na chladném místě.

Po 3 dnech je dáme do velkého hrnce vařit na deset minut. Poté je dobře scedíme a rukama vymačkáme. Do šťávy z borůvek vlijeme alkohol, profiltrujeme a necháme asi 14 dní odstát.

Borůvkový likér servírujeme vychlazený.