

Pomerančový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- pomeranč 500 g
- celá skořice 2 ks
- bílý rum 100 ml
- voda 250 ml
- cukr krupice 200 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Pomeranče pečlivě omyjeme kartáčkem a nakrájíme na tenké plátky. Zasypeme je polovinou cukru a necháme asi 4 hodiny odležet.

Zbylý cukr přivedeme s vodou k varu. Přidáme odleželé pomeranče, celou skořici a pozvolna vaříme asi 30 minut, až pomeranče zesklivatí. Potom necháme hotový sirup vychladnout.

Po vychladnutí přecedíme sirup přes husté sítko. Do čistého sirupu vmícháme bílý rum nebo čistý líc a hotový likér nalijeme do lahve, kterou jsme vypláchli trochou čistého alkoholu nebo vodky.

Pomerančový likér podáváme při různých příležitostech, kdy jistě udělá dojem svou lahodnou pomerančovou chutí.