

Domácí šípkový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- ovocná pálenka 3 l
- šípek 1 kg
- cukr 0.5 kg

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Po prvních mrazech sklidíme 1 kg šípků a naložíme je spolu s 1/2 kg jemného cukru do 3 l dobré obilné nebo ovocné pálenky.

Šípkový likér uložíme na 10 dní při teplotě 25 °C. Poté likér z šípků přefiltrujeme a uložíme do čistých lahví.

Domácí šípkový likér uskladníme na tmavém místě a popijíme podle potřeby a chuti,