

Jahodový likér s medem

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- med 2.5 kg
- voda 2.5 l
- 80% líh 3.5 l
- čerstvé jahody 5 kg

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na likér budeme potřebovat 5 kg zralých, pěkných a pevných jahod. Jahody omyjeme, zbavíme zelených částí a rozmačkáme. Vzniklou drť přelijeme do sklenice se širším hrdlem a přidáme 1,5 l 80% lihu a půl litru vody.

Směs na jahodový likér necháme stát 14 dní nejlépe někde v chladnu. Poté tekutinu slijeme přes filtrační sáček do většího hrnce.

K jahodové tekutině přidáme 2,5 kg medu a 2 litry převařené a vychladlé vody a zbylé 2 litry 80% lihu. Vše řádně promícháme. Jahodový likér s medem přelijeme do předem vysterilovaných lahví, zašpuntujeme a uložíme do chladné a temné místnosti.

Jahodový likér podáváme podle chuti a příležitosti.