

Borůvkový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Borůvky 2 kg
- Cukr krupice 0.5 kg
- Hřebíček 2 ks
- líh 0.5 l
- Pomeranč kůra naložená v cukru 30 g
- Skořice 1 ks
- Voda plus na dolévání sirupu, podle šťávy z borůvek 250 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Velké a zralé borůvky pečlivě přebereme a dáme do kameninového nebo porcelánového hrnce na tři dny odležet v chladnu.

Potom borůvky vylisujeme, odměříme, dáme do kastrolu, a právě tolik, kolik je šťávy, přilejeme studené vody.

Přidáme celou skořici, hřebíčky, pomerančovou kůru naloženou v cukru.

Takto vzniklou směs necháme povařit asi půl hodiny, potom šťávu znovu procedíme a odměříme.

Zvlášť si povaříme ve 1/4 litru vody asi 1/2 kg cukru na 2 litry vařené šťávy. Vaříme 10 minut.

Do vroucího cukerného roztoku nalijeme borůvkovou šťávu, promícháme a necháme vychladnout.

Do vychladlé šťávy přilijeme 1/2 litru čistého lihu na 2 litry vařené šťávy, zamícháme a likér nalejeme do čistých lahví.

Zazátkujeme, zapečetíme voskem a uschováme v chladnu.