

LIKIER WIŚNIOWY

Autor: **irma**Przepisów: **220** Ocena: **7915**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 160 sztuk wiśni /ok.85 dkg./
- 60 liści wiśni
- 1 kg. cukru
- 1,5 l. wody
- 0,5 l. spirytusu

Sposób przygotowania:

- 1 Umyte wiśnie i liście zalać wodą i gotować na małym ogniu 40 minut. odstawić na 24 godziny. Na drugi dzień odcedzić przez sito i wsypać cukier. Zagotować co jakiś czas mieszając. Odstawić do wystygnięcia. Do zimnego syropu pomału wlewać spirytus. Zamieszać i rozlać do butelek.
- 2 Likier należy wstawić w ciemne miejsce w pokojowej temperaturze na co najmniej dwa miesiące. Im dłużej postoi, tym będzie mocniejszy i bardziej aromatyczny. Idealnie nadaje się na babski wieczór. Życzę SMACZNEGO! degustowania.

Twoje notatki do przepisu: