

ZÁZVOROVÝ LIKÉR

červenec, 19 srpen 2014

Dost možná, že jste tenhle likér dělali - ale každopádně, mám pro vás malý zpevňovač. Už ani nevím, do jaké jsem potřebovala nastrouhaný zázvor. Dalo mi to dost práce, takže po chvíli mne napadlo zkusit to stejně, jako s Česnekem - prostě si nakrájete zázvor na kousky, které se vejdu do misky na česnek a je to... Jde to velice rychle a je to ještě lepší, než nastrouhané!

Zázvorový likér: 0,5 l vodky, 125 g medu (asi 6 polévkových lžic), kdo nemá med, tak cca 300 g cukru, 125 g čerstvého nastrouhaného zázvoru, 1 oloupaný, na plátky nakrájený citron.

Necháme louhovat 3 dny, během té doby občas protřepeme, potom slejeme zpět do láhve. Místo vodky můžete použít domácí slivovici, calvados nebo jinou dobrou domácí pálenku. Pak má nápoj svou specifickou chuť a je prý dokonce účinnější a více zahřívá. Zázvorový likér podáváme po ochlazení, nejlépe nechat pár hodin před podáním v mrazáku. dobrou chuť, dělá