





RECEPT VIŠŇOVÝ LIKÉR

 750 g višní, 1 litr červeného vína
1 kg cukru, 5 dcl tvrdého alkoholu

 Višně se omyjí, odstopkují a rozmačkají v hrnci i s peckami štouhadlem na brambory

 Zalijí se vínem, zakryjí a nechají se macerovat při pokojové teplotě (min. 3-4 dny), občas se promíchají

Pak se přecedí přes jemný cedník

 Štáva se smíchá s cukrem v poměru přibližně 1:1 dle chuti, zahřejeme, až se cukr rozpustí. Stačí teplota kolem 40 st. C. Neměla by projít varem! Nechá se vychladnout. Nakonec se přidá tvrdý alkohol.

Na zdraví!

www.stareodrudy.cz

zpracovala: Kateřina Štrossová