

Šípkový likér

Suroviny (na 2 litry):

- 500 g šípků
- 1,5 l vodky
- 250 g cukru
- 500 ml vody
- dle chuti koření např.: skořice, badyán, hřebíček

Postup:

Šípky omyjeme a zbavíme stopek. Vložíme do mixeru a s citem rozdrtíme. Dáme do sklenice, zalijeme alkoholem a denně promícháváme. Necháme alespoň 14 dní, klidně i déle.

Cukr svaříme s vodou a necháme vychladnout. Šípky přes plátýnko scedíme a vymačkáme z nich alkohol. Přidáme vychladlý cukrový rozvar a opět necháme odpočívat (již bez míchání) 14 dní.

Tip:

likér je vhodný užívat na lžici při nachlazení a výborný je zalitý vodu nebo čajem jako grog. Lze přidat med a citron. Pokud jsme nemarinovali s kořením, lze koření přidat nyní.