



Ořechový likér

Ingredience

nezralé vlašské ořechy: **25 ks**

konzumní alkohol 80 %: **1 l**

voda: **1250 ml**

cukr: **750 g**

celá skořice: **2 ks**

hřebíček: **10 ks**

citron: **1 ks**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Vlašské ořechy na ořechový likér musí být zelené a měkké. Důkladně je omyjeme a nakrájíme na čtvrtiny, které vložíme do třílitrové sklenice se širokým hrdlem. Přidáme k nim skořici (rozlámeme ji na menší kusy), hřebíček, kůru z jednoho (důkladně očištěného) citronu a vše zalijeme alkoholem....

Ořechový likér - recept

Vlašské ořechy na **ořechový likér** musí být zelené a měkké. Důkladně je omyjeme a nakrájíme na čtvrtiny, které vložíme do třílitrové sklenice se širokým hrdlem. Přidáme k nim skořici (rozlámeme ji na menší kusy), hřebíček, kůru z jednoho (důkladně očištěného) citronu a vše zalijeme alkoholem.

Sklenici uzavřeme a **necháme 4 týdny louhovat** na teplém a světlém místě, ideálně na slunci za oknem. Nejlepší je směs každý den protřepat. Po 4 týdnech svaříme vodu s cukrem (případnou pěnu odebereme), necháme vychladnout, poté ji vlijeme k ořechům, dobře protřepeme a **necháme ještě 2 týdny louhovat**.

Na závěr směs přefiltrujeme (přes filtrační papír, buničinu nebo filtr do kávovaru). Pokud není **ořechový likér** čirý, filtraci opakujeme. Pokud se nám zdá likér příliš silný, můžeme jej **naředit převařenou vodou**.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí