

# Recepty



## Rakytníkový likér

Ingredience

plody rakytníku: 500 g  
alkohol 80 %: 1200 ml  
med: 8 - 10 PL

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**Plody rakytníku důkladně propláchneme, rozmačkáme, naložíme je do alkoholu, přidáme med podle chuti a necháme macerovat po dobu minimálně 4 měsíců. Občas promícháme. Přecedíme nejprve přes sítko, poté ještě přes plátýnko a podle chuti osladíme medem. Rakytníkový likér nalijeme do čistých a...**

## Rakytníkový likér - recept

Plody rakytníku důkladně propláchneme, rozmačkáme, naložíme je do alkoholu, přidáme med podle chuti a necháme macerovat po dobu **minimálně 4 měsíců**. Občas promícháme.

Přecedíme nejprve přes sítko, poté ještě přes plátýnko a podle chuti osladíme medem. **Rakytníkový likér** nalijeme do čistých a suchých lahví, zašpuntujeme a skladujeme v chladu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí