

Hrušky

Hruškový likér

1

Hruškový likér

Ingredience:

10-15 ks zralých hrušek, 5 ks mandlí, 1 kg krystalového cukru, 1,5 l konzumního lihu (96 %), 1 lžička mleté skořice, 1 lžička hřebíčku, kousek vanilky

Postup přípravy:

1. Umyté hrušky oloupeme, nakrájíme na čtvrtky a vložíme do větší skleněné láhve (např. od okurek), přidáme vanilku, mandle, skořici a hřebíček
2. Zalijeme lihem, povážeme například celofánem a necháme asi 10 dní stát, občas lahví zatřepeme
3. Po deseti dnech přidáme cukr, který svaříme v 1,5 litru vody, opět přikryjeme a necháme stát dalších 14 dnů, opět občas lahví zatřepeme
4. Po 14 dnech likér přefiltrujeme přes filtrační papír nebo přes plátno, slijeme do láhví, uzavřeme a necháme ještě nějaký čas odležet.

