

Jahody

Jahodový likér s rumem	1
Letní jahodový likér	1

Jahodový likér s rumem

Ingredience:

700 ml tuzemského rumu nebo vínovice, 175 g bílého třtinového cukru, 175 g zralých jahod,
Na dohotovení: 75 g jahod, 1 ks pomeranče nebo citrónu chemicky neošetřeného

Postup přípravy:

1. Očištěné a omyté jahody spolu s cukrem a rumem dáme do velké láhve nebo zavařovací sklenice, zakryjeme gázou a upevníme gumičkou
2. Postavíme na 14 dní na teplé, slunné místo, láhev občas protřepeme, aby se cukr lépe rozpustil
3. Obsah přefiltrujeme přes čisté plátno nebo utěrku, necháme stát další 2 týdny
4. Čerstvé omyté jahody očistíme, pomerančovou nebo citrónovou kůru oloupeme v dlouhých spirálách
5. Jahody a kůru z citrusových plodů vložíme do dvou lahví, zalijeme jahodovým likérem a zazátkujeme

Letní jahodový likér

Ingredience:

2 l jahod, 1 hrnek korunních plátků růží, 1 hrnek cukru, 8 dl vodky, 1 dl suchého bílého vína,
1 dl vody

Postup přípravy:

1. Smícháme umyté jahody, plátky růží, vodku a víno ve vyvařené sklenici s dobře těsnícím uzávěrem
2. Nejméně 1 měsíc necháme louhovat a chladném a tmavém místě
3. Pak jahody lehce nadrtíme a necháme louhovat ještě další týden
4. Na konci louhování vymačkáme z jahod co nejvíce šťávy a pak přecedíme a přefiltrujeme získanou tekutinu přes plátno
5. V malém hrnci na středním plamenu rozpustíme ve vodě cukr, necháme vychladnout a pak postupně vmícháme cukrovou vodu do likéru, podle chuti můžeme vyrobit další cukrovou vodu a míchat, až nám bude likér dost sladký
6. Nakonec likér nalijeme do lahví a necháme uležet ještě další 2–3 týdny na chladném a tmavém místě.