



# Citrónový likér

asi 1 litr



snadná příprava

do 20 minut



## Přísady:

### Na likér:

6 kusů citrón chemicky  
neošetřený  
275 ml alkohol čistý 96 %  
500 ml voda  
250 g cukr  
0,5 ks Vanilkový lusk Bourbon Dr.  
Oetker  
300 ml pálenka

### Ještě potřebujeme:

škrabka  
láhev

- 1 Na přípravu likéru omyjeme citróny horkou vodou a osušíme je. Pomocí škrabky z citrónů oloupeme tenkou vrstvu kůry. Kůru vložíme do alkoholu a necháme 8 až 10 dní v dobře uzavřené nádobě na světlém a teplém místě odstát. Občas nádobu protřepeme.
- 2 Směs z citrónové kůry necháme na sítku důkladně odkapat. V malém hrnci svaříme vodu s cukrem a luskem. Vaříme tak dlouho, dokud se cukr nerozpustí. Sirup necháme vychladnout a poté vyjmeme vanilkový lusk.
- 3 Směs z citrónové kůry vmícháme do zchladlého sirupu a přilijeme pálenku.
- 4 Nalijeme do připravené láhve a uzavřeme.

### Tip:

- 1 porce = 40 ml

