

Likier miętowy



AIDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

spirytus	1 litr
cukier	1,5 kg
woda	1 litr
mięta liście	dużo

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wlać spirytus do słoja. Następnie wrzucić miętę, jak najwięcej aby zakryć całą zawartość słoja (najlepiej same listki, są bardziej aromatyczne). Słój odstawiamy na 10 dni i codziennie wstrząsamy. Po 10 dniach, powinniśmy uzyskać bardzo ciemno zielony kolor (prawie czarny).

Przecedzamy zawartość przez sitko z gazą. Miętę możemy spożytkować do herbatek :)

Do dużego garnka wlewamy wodę i wsypujemy cukier, podgrzewając rozpuszczamy go. **NIE WOLNO DOPUŚCIĆ TEGO SYROPU DO WRZENIA.** Aby nie dopuścić do jego krystalizacji można dodać kilka kropli soku z cytryny. Następnie studzimy syrop.

Jak już będzie zimny wlewamy do niego przesączony spirytus i mieszamy.

Likier można zabarwić barwnikiem spożywczym na intensywny zielony kolor.

Rozlewamy do mniejszych butelek i od razu możemy spożywać. Jednak polecam, odstawić likier na kilka dni aby spirytus "przegryzł się" z syropem.