

likier miodowy

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

Fajny likier

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 litr spiritusu -
- 500 ml wody -
- 50 dag cukru -
- 250 ml rumu -
- 5 dag kawy naturalnej -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Miód zrumienić, wlać 250 ml wody, zagotować, zdjąć z ognia, wymieszać z naparem z kawy naturalnej, rumem, spirytusem. Przełać do butelek, zakorkować a następnie pozostawić na 5-6 tygodni.
Po tym okresie przełać przez lejek z wata do butelek, zakorkować.

