

Виноградный ликер



- 🕒 **Время:**
- 🍹 **Сложность:** простой
- 🍷 **Способ:** сырой рецепт
- 📅 **Сезон:** лето
- 🔪 **Назначение:** десерт

Ингредиенты

- 2 кг винограда белого и черного, с косточками
- 3 лимона с кожурой
- ½ кг сахара
- ½ стакана воды
- ципуро или водка или джин

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Шаг 1

Вымойте и разделите виноград на небольшие веточки по 4–5 ягод и уложите в стеклянный сосуд с широким горлышком, без придавливания.

Шаг 2

Готовим сироп. Сахар с водой доведите до кипения и потом оставьте еще 1 минуту с момента закипания.

Когда остынет, залейте сироп в банку. Отделите кожицу от лимона, добавьте ее также в банку с алкогольным напитком по вашему выбору.

Шаг 3

Закройте банку. Взбалтываете каждый день по 2-3 раза, в течение одного месяца, прежде чем откроете и начнете употреблять готовый ликер.

