ליקר אפרסקים

רכיבים:

500 גרם אפרסקים, מגולענים וחתוכים לחתיכית קטנות

800 מ"ל וודקה 80%

יש למהול אלכוהול שרף 95% (זמין במרבית הסופרים) עם מים - על כל ליטר נוסיף 200 מ"ל מים.

3 כוסות סוכר

אופן ההכנה:

1. וודקה 80% אלכוהול: יש למהול אלכוהול שרף 95% (קיים בסופר) עם מים - על כל ליטר נוסיף 200 מ"ל מים.

2. שוטפים היטב את האפקסקים במים.

3. מכניסים למיכל אחסון ביחד עם הוודקה 80% וסגורים היטב.

4. מערבב אחת לשבוע למשך 3-4 שבועות.

5. מסננים דרך מסננת דקה מאוד ולאחר מכן דרך בד על מנת להיפטר מרוב המשקעים שנוצרו.

6. מוסיפים את הסוכר לליקר הלא ממותק ומעבירים לבקבוק זכוכית או מיכל אטום.

7. משאירים את הליקר בצד למשך שלושה חודשים על מנת שיתיישן.