

ЛИКЕР ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ

Моей семье нравится ликер из черноплодной рябины, попробуйте, тогда поймете, за что! ;)

(Обычно к сбору урожая приступают в сентябре-октябре)



Время приготовления: 21 день

Черноплодная рябина - 1 кг

Сахар - 0.5 кг

Водка - по вкусу (порядка 2 литров)

Вода - 0.5 л

Корица - по вкусу

Гвоздика - по вкусу

Ликер из рябины начинается с неочищенных свежих ягод. Приводим их в более солидный вид, отчистив от веточек и плодоножек и не забыв промыть под краном.

Вторым шагом мы будем готовить **сахарный сироп**.

Смешаем сахар с водой, поставим на средний огонь. Доводим до кипения и выключаем.

Даем остыть сиропу и уже остывшую загустевшую массу заливаем поверх рябины, которая уложена в плотно закрывающийся сосуд.

Приливаем к смеси водочку, а заодно приправляем специями.

Перемешиваем и оставляем настаиваться в плотно закрытом сосуде.

Ликеру потребуется три недели на поспевание.

Перед тем как переливать его в бутылки, отфильтруем через марлечку.