

## **Borůvkový žaludeční likér**

Do pětilitrové sklenice vložíme vrstvu borůvek, na ní stejnou vrstvu cukru, potom opět borůvky a cukr. Sklenici neplníme až do konce, uzavřeme kvasnou zátkou nebo dřevým igelitem a uchováme v místnosti při stálé teplotě 20-25 °C po dobu 6 týdnů. Během této doby borůvky klesnou ke dnu a navrchu je borůvková šťáva. Přecedíme obsah sklenice přes sítko a ředíme v poměru 1:1 starorežnou, alternativně žitnou kořalkou. Získáme 2 litry likéru.