# Likier z płatków dzikiej róży

Nikita

Polecane na: **napoje**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

## Składniki:

Płatki dzikiej róży - Dużo
Spirytus - 1 litr
Cukier - 500 g
Woda - 750 ml
Sok z cytryny - 2 szt.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Płatki dzikiej róży zbieramy w słoneczny dzień, obskubujemy białe końcówki z płatków ( aby nie było goryczki), wkładamy do słoika i zalewamy spirytusem tak aby były lekko przykryte, zakręcić słój. Zostawić na słońcu na 3 dni.

*KROK 2:* Po 3 dniach odcedzić płatki ( będą białe jak pergamin) I zebrać nową partię płatków, zalać tym samym spirytusem (już zabarwionym i pachnącym rożano).
Znowu zostawić na 3 dni, ponownie zlać i zalać kolejną partię płatków.

*KROK 3:* Po kolejnych 3 dniach płatki przecedzić.
Z cukru i wody ugotować syrop, dodać sok z 2 cytryn eko, ostudzić.
Połączyć z różanym spirytusem, rozlać do butelek.

*KROK 4:* Opisać i schować do dojrzewania, najlepiej zapomnieć na kilka miesięcy.

*KROK 5:* Likier im starszy tym lepszy, dojrzewa i jest pyszny i aromatyczny.
Mam takie 3- 4 letnie, kolor też dojrzewa, z różowego (ciemnego) staje się bursztynowy.