

Katarinas kolonilott



SVART VINBÄRSLIKÖR

Ingredienser:

1/2 l svarta vinbär
250 gr socker
3 dl vodka

Gör så här:

Rensa och skölj bären.

Lägg bär, socker och vodka i en flaska eller burk som kan förslutas med ett lock.

Låt den stå i cirka tre veckor.

Skaka burken då och då.

Sila och smaka av, tillsätt eventuellt lite mer socker.

Häll upp på rengjord flaska.

Låt likören mogna i ytterligare 3 veckor.