

# Lichior de gutui



La multi ani, dragilor!!! Ciocnesc in cinstea voastra un paharel din acest aromat si delicios lichior de gutui, pe care l-am pregatit, acum mai bine de o luna, cu gandul la voi!

Ar fi trebuit sa-l las in pace macar vreo doua luni, dar a prins o culoare galben-rosiatica, absolut irezistibla, astfel incat deznodamantul s-a petrecut mai repede □ L-am impartit cu cei dragi de Craciun si revelion, si-acum admiram...sticla □ ...in care nu au mai ramas decat vreo doua, trei paharele...

Vestea buna este ca acest **lichior** se poate face si cu gutui congelate, ceea ce voi incerca eu cat de curand. Am si in congelator ceva, dar am si gutui proaspete, pe care le-a prins gerul.

Sper sa mai aveti si voi cateva fructe puse deoparte si sa incercati minunatia asta de lichior. Nu e deloc tare, dar are un gust si un miros deosebit! Va recomand sa il serviti cu putina

zeama de lamaie!

## **Ingrediente:**

- 3 gutui mari, bine coapte (aprox. 800 g)
- 650 ml alcool rafinat de 26 grade
- 350 g zahar
- 1 baton de scortisoara

## **Mod de preparare:**

Curatati gutuile de puf si spalati-le bine sub jet de apa rece. Taiati-le apoi pe langa cotor; dati-le pe razatoarea mare sau maruntiti-le la robotul de bucatarie.

Cotoarele se taie in bucati potrivite (puteti sa lasati si semintele, eu le-am scos) si se amesteca cu totul.

Pregatiti un borcan curat (de 1 litru 1/2). Turnati zaharul in borcan, dupa care puneti jumatate din cantitatea de gutui si batonul de scortisoara.

Adaugati restul de gutui si turnati alcoolul. Scuturati de cateva ori borcanul si lasati-l in camara.

Se scutura zilnic borcanul, timp de o saptamana, apoi doar o data sau de doua ori pe saptamana.

Borcanul la pozat! :)))



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Lichiorul e desavarsit dupa cca. 2-3 luni, dar e grozav de bun si dupa o luna jumatare ☐

Cam asa s-a intamplat si cu **lichiorul de pere**, pe care, de asemenea, va invit sa-l incercati!!!!

Evident, cand lichiorul e gata, se strecoara si se pastreaza intr-o sticla, la rece sau la camara. Daca il vreti mai tare, folositi un alcool cu tarie mai mare sau folositi rom (alb) ori votca! De asemenea, daca il vreti si mai aromat, puneti 1-2 cuisoare si poate un anason steluta odata cu batul de scortisoara. Eu am vrut tare mult sa se simta aroma gutuilor, asa ca am pus doar scortisoara.

Noi l-am baut la temperatura camerei, cu putina zeama de lamaie si a fost atat de bun, incat nu am cuvinte!!!!



Culoarea lui e si mai frumoasa in realitate!



Aromat si delicios ☐



*Laura Sara*



*Laura Sava*