
Likier śliwkowy

Dodano: 2010-01-01 14:35:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1225 razy.

Kuchnia węgierska

750 g śliwek

300 g cukru w kostkach

1/2 l spirytusu

3/4 l mleka

1/2 l wody

Śliwki umyć, odsączyć i razem z pestkami utłuc w mój dzierz. Włożyć do szklanego naczynia, zalać spirytusem, przegotowaną, ochłodzoną wodą i dodać kostki cukru. Odstawić na 2 tygodnie. Nie trzymać w zimnie. Potem dodać mleko (niegotowane) i znowu odstawić na 2 tygodnie. Teraz jednak trzymać w zimnie i często potrząsać. Po 4 tygodniach odfiltrować, przelać do butelek i dobrze zakorkować.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD