
Likier malinowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1204 razy.

Kuchnia węgierska

1 kg malin

cynamon

3/4 l spirytusu

1-2 goź dziki

250 g cukru

Maliny zmiksować i wymieszać ze spirytusem, cukrem, cynamonem i goź dzikami. Przelać do szklanego naczynia i przez 4 tygodnie trzymać w ciepłym miejscu. Dwa razy odfiltrować i przelać do butelek. Likier musi co najmniej przez tydzień leżakować, zanim zostanie podany.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD