
Likier orzechowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1269 razy.

Kuchnia węgierska
30 g zielonych orzechów
1/2 l spirytusu
wanilia
cukier
cynamon
woda

Orzechy przepołowić , włożyć do spirytusu z dodatkiem cynamonu i wanilii, i na 6 tygodni odstawić w chłodne miejsce. Zagotować wodę z cukrem (ok. 1 l wody, 500 g cukru), odczekać , aż przestygnie i dodać do nalewki spirytusowej. Po tygodniu dwa razy odfiltrować i przelać do butelek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD