Likier pomarańczowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1922 razy.

400 ml wody,

50 dag cukru,

500 ml spirytusu,

50 dag pomarańcz,

10 dag skórek pomarańczowych

Skórkę drobno pokroić , zalać spirytusem w butelce, zakorkować i pozostawić na 5 dni. Pomarańcze umyć , sparzyć wrzącą wodą, osuszyć , zetrzeć wierzchnią warstwę skórki na tarce. Wodę zagotować z cukrem i startą skórką, wystudzić , połączyć z przecedzonym spirytusem i sokiem z pomarańcz. Zakorkować butelki i pozostawić na 48 godzin. Następnie przelać przez lejek z wata do innej butelki, zakorkować i pozostawić na 2-3 miesiące.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>