
Likier waniliowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4736 razy.

2 szklanki spirytusu,

2 szklanki mleka,

1/2 cytryny,

1/2 laski wanilii,

1 szklanka cukru

Cytrynę wymyć , obrać ze skórki, usunąć pestki. Wanilie przekroić wzdłuż i pokroić na małe kawałki. Spirytus wlać do słoja, włożyć cytrynę, wanilie i cukier. Słój zakręcić i pozostawić przez 10 dni. Po tym czasie połączyć (mieszając) spirytus z przegotowanym zimnym mlekiem i pozostawić jeszcze na 5 dni. Codziennie poruszać słojem aby wszystkie składniki dobrze się wymieszały. Po tym czasie likier przecedzić przez gęste sito. Oziębiony wlać do butelek i zakorkować .

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