Likier z poziomek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4059 razy.

75 dag dojrzałych poziomek,

3/4 l spirytusu (95%),

50 dag cukru

Poziomki przebrać , umyć , osączyć i usunąć szypułki. Przełożyć do szklanego naczynia i zalać spirytusem. Naczynie szczelnie zakorkować i odstawić na tydzień, wstrząsając codziennie. Po tym czasie zlać płyn znad poziomek do innego naczynia przez lejek z watą. Poziomki lekko rozgnieść , zasypać cukrem i wymieszać . Naczynie zakorkować i zostawić w ciepłym pomieszczeniu, aż do rozpuszczenia się cukru (23 tygodnie). Co kilka dni wstrząsać naczyniem, w celu lepszego wymieszania zawartości. Powstały syrop zlać znad poziomek przez lejek z watą do naczynia z poprzednio odlanym ekstraktem spirytusowym. Pozostałe poziomki zalać 1/2 szklanki wody, wymieszać przez wstrząsanie, zlać płyn przez lejek z watą do ekstraktu i syropu. Wymywanie powtórzyć jeszcze raz, zużywając znów 1/2 szklanki wody. Połączone płyny pozostawić na 2-3 tygodnie do sklarowania po czym zlać likier znad powstałego osadu do butelek.

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