
Likier "Wisielec"

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2073 razy.

duża pomarańcza,

litr czystej białej wódki,

kilka goździków,

250 g cukru w kostkach.

Wódkę wlać do wysokiego słoja, dorzucić kostki cukru,

mieszać, dopóki się nie rozpuszczą. Pomarańczę umyć, sparzyć, osuszyć. Grubą nić przewlec w dwóch miejscach,

by móc powiesić owoc pod pokrywką słoja.

W pomarańczę wbić 2 - 10 goź dzików, zależnie od

intensywności aromatu, jaką chcemy uzyskać. Pomarańczę

podwiązać do pokrywki, tak żeby nie dotykała alkoholu.

Słój zamknąć hermetycznie, odstawić na 2 miesiące.