Likier angielski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5632 razy.

Zestaw na 2 litry likieru.

4 pomarancze,

3 cytryny,

1 laska wanilii,

1 kawalek cynamonu dlugosci 4 cm,

3-4 gozdziki,

1 kg cukru,

1 l spirytusu o mocy 95ż.

1. Pomarancze i cytryny sparzyc wrzatkiem, osuszyc, nakluc widelcem, wlozyc do

duzego sloja, dodac wanilie, cynamon i gozdziki, zalac spirytusem, tak by

owoce zostaly calkowicie przykryte. Zamknac sloj i odstawic na 4-6 tygodni.

2. Po zakonczeniu maceracji wyjac owoce. Cytryny odrzucic. Pomarancze przekroic, wycisnac sok i dodac go do nalewu.

3. Cukier rozpuscic w przegotowanej wodzie. Na cieply, rozpuszczony cukier wlewac powoli spirytus, stale mieszajac zawartosc.

4. Dopelnic woda do objetosci 2 litrow.

5. Gdy likier wystygnie, przefiltrowac go przez bibule, rozlac do butelek i

odstawic do dojrzewania na 4-6 miesiecy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 78.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)