

---

# Likier mandarynkowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6146 razy.

Zestaw na 2 litry likieru.

10 słodkich mandarynek,

1 laska wanilii,

1 kg cukru,

1 l spirytusu o mocy 95%.

1. Mandarynki sparzyć na sicie gorącą wodą, osuszyć, ponakłuwać widelcem i włożyć do słoja. Zalać spirytusem i dodać łaskę wanilii. Zamknąć szczelnie słoje

i postawić w cieniu na 4 dni, po czym nalew zlać do słoja.

2. Rozpuścić cukier w przegotowanej wodzie, następnie wlać do niego powoli nalew, stale mieszając.

3. Gdy likier ostygnie, przefiltrować go przez bibułę lub watę, rozlać do butelek i pozostawić do dojrzewania na co najmniej 6 miesięcy.

- Mandarynka jest najbardziej aromatycznym owocem cytrusowym i dlatego likier

z niej sporządzony ma bogaty zapach i smak. Często do zestawu tego likieru

dodaje się na litr wódki mały kieliszek koniaku lub winiaku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 76.

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