
Nalewki - Jarzębinówka bez cukru

Dodano: 2000-04-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4867 razy.

Podsuszyć jagody jarzębiny w gorącym piekarniku.

Wsypać do butelki, zalać spirytusem rozcieńczonym pół na pół przegotowaną wodą, zakorkować i przez kilka dni trzymać na słońcu lub w ciepłym miejscu.

Trunek można pić po 3-4 dniach.

From: slavek_s@usa.net (Slav)