
Nalewka cytrynowa "Wystawna" (bardzo słodka)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 10262 razy.

Z 10 cytryn obrać cienko skórkę i namoczyć ją na 24 godziny w 4 l spirytusu.

2 kg cukru zalać 2l wody.

Gdy się kilka razy zagotuje, zlać do wazy i do gorącego syropu dodać spirytus ściągnięty z nad skórek.

Wymieszać, aby połączył się z cukrem i pozostawić w spokoju.

Z tej porcji otrzymamy 7 l doskonałej nalewki.

Trzeba pamiętać, aby lać spirytus do gorącego syropu, gdyż inaczej trunek będzie mętny.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

a czy przypadkiem jak wlejemy spirytus do gorącego syropu o nie będzie utraty procentów?

Nadesłał(a): siema 2006-09-21 09:09:21