Likier jarzębinowy

Dodano: 2000-04-22 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4690 razy.

Dojrzałe jagody jarzębiny (wykluczone owoce z drzew rosnących w miastach i przy szosach) sparzyć gorącą wodą, a gdy podeschną, napełnić nimi do połowy 5-litrową butlę lub niewielki gąsior i zalać spirytusem tak, aby je przykrył.

Dodać 3 dag cynamonu, gąsior zakorkować i postawić na kilka tygodni na słońcu lub w ciepłym miejscu.

Po tym okresie zrobić syrop z 350 dag cukru i 4 l wody, spirytus znad owoców przecedzić, zmieszać z ostudzonym syropem, przelać do czystego gąsiora, zatkać korkiem i odstawić na miesiąc.

Po miesiącu likier przefiltrować, przelać do butelek, zakorkować i zalakować.

Jeżeli po jednorazowym filtrowaniu trunek nie będzie jeszcze zupełnie klarowny, czynność tę należy powtórzyć.

From: slavek_s@usa.net (Slav)