
Likier ze świeżych róż

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4166 razy.

Świeże płatki na wpół rozkwitłej róży obrać z żółtych zakończeń, oczyścić, napełnić nimi pół butelki i zalać spirytusem o mocy 70%.

Postawić na kilka tygodni na słońcu lub w ciepłym miejscu.

Zlać spirytus, wlać go na świeże płatki róż do butelki i znów odstawić na kilka dni.

Spirytus przecedzić przez flanelę.

Z 2 kg cukru i 1 l wody przyrządzić syrop, a gdy ostygnie, zalać go różanym spirytusem i dobrze wymieszać.

Kiedy likier ustoi się i wyklaruje, przelać go do flaszek, zakorkować i odstawić.

Jeżeli kolor likieru będzie raczej czerwony niż różowy, dodać spirytusu i - jeżeli ktoś ma - nieco olejku różanego.

From: slavek_s@usa.net (Slav)