
Likier waniliowy #2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3968 razy.

2 szklanki spirytusu,

2 szklanki mleka,

1/2 cytryny,

1/2 laski wanilii,

1 szklanka cukru

Cytrynę wymyć , obrać ze skórki, usunąć pestki.

Wanilie przekroić wzdłuż i pokroić na małe kawałki.

Spirytus wlać do słoja, włożyć cytrynę, wanilie i cukier.

Słój zakręcić i pozostawić przez 10 dni.

Po tym czasie połączyć (mieszając) spirytus z przegotowanym zimnym mlekiem i pozostawić jeszcze na 5 dni.

Codziennie poruszać słojem aby wszystkie składniki dobrze się wymieszały.

Po tym czasie likier przecedzić przez gęste sito.

Oziębiony wlać do butelek i zakorkować .

From: slavek_s@usa.net (Slav)