

---

# Likier morelowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4246 razy.

Wziąć tyle oczyszczonych i wymytych moreli, by kawałkami drobno pokrajanych owoców napełnić gąsior do połowy.

Dodać kilkanaście utłuczonych pestek moreli, choć nie jest to konieczne.

Owoce zalać spirytusem i postawić na słońcu.

Po miesiącu spirytus zlać, a owoce wycisnąć przez flanelowy lub płócienny woreczek.

Przyrządzić syrop z 75 dag cukru i 2-3 szklanki wody na 1 l spirytusu.

Do gorącego syropu wlać spirytus, którym były zalane morele i natychmiast przykryć garnek, by nie ulotnił się aromat.

Butelkować.

From: slavek\_s@usa.net (Slav)

---

Bardzo dobry, może być troszkę mniej cukru.  
Nadesłał(a): keram <kerammz4@wp.pl> 2006-08-21 21:08:47