
Likier morelowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4177 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 ,moż e być troszkę mniej cukru.
Nadesłał(a):keram <kerammz4@wp.pl> 2006-08-21 21:08:47