
Likier "staroświecki" (dość kosztowny!)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6143 razy.

Wziąć 5 pomarańczy, każdą naszpikować piętnastoma goź dzikami.

To samo uczynić z trzema cytrynami, które szpikujemy dziesięcioma goź dzikami.

Włożyć tak przygotowane owoce do dużego słoja, wrzucić laskę wanilii oraz laskę cynamonu i zalać spirytusem tak, by owoce były przykryte.

Słój szczelnie zakorkowany (zakręcony) postawić w ciepłym miejscu.

Po upływie miesiąca wyjąć cytryny, a z pokrajanych pomarańczy wycisnąć sok.

Na 1 l spirytusu zrobić lukier z 75 dag cukru i takiej ilości wody, by cukier był jedynie mokry.

Zagotować, uważając, aby się nie przypalił.

Do gorącego lukru wlewać powoli spirytus, wciąż mieszając.

Gdy ostygnie, butelkować i przenieść w chłodne miejsce.

Pić najwcześniej po miesiącu.

From: slavek_s@usa.net (Slav)