
Likier bernardyński

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5625 razy.

6 g kolendry, 3 g jałowca, 3 g kminku, 1 g mięty suszonej, 0,5 g (3 ziarnka) pieprzu czarnego, 6 pestek z jabłek, 1 goź dzik, 0,5 g anyżu, 1,5 g majeranku i 3 g czarnuszki zalać 1 l czystej wódki (najlepiej "Żytniej").

Słój szczelnie zamknąć i pozostawić w temperaturze pokojowej na 4 tygodnie.

Po tym czasie płyn zlać, najlepiej jednak przefiltrować przez bibułę lub też rzadkie płótno, i dodać 300 g cukru.

Naczynie postawić w ciepłym miejscu lub na słońcu, by cukier zupełnie się rozpuścił.

Od czasu do czasu można nim wstrząsnąć i następnie przefiltrować jeszcze raz.

Pozostawić na 4-5 tygodni w temperaturze pokojowej.

Wówczas już można pić, jednak trunek ma zdecydowanie lepszy smak dopiero po roku lub po 2 latach.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

Może i dobre ale kto tyle wytrzyma :)

Nadesłał(a):Wojtek 2005-11-01 15:11:43

to fakt, kto tyle wytrzyma? Jak ja mówię znajomym że robię nalewkę, to oni już się wpraszają na degustację. Nie wytrzymają... tyle czekać hmmm a może w tajemnicy najlepiej to zrobić?

Nadesłał(a):Lusi 2006-08-26 17:08:38