Likier bernardyński

Dodano: 2000-04-22 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5813 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 anyżku, 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 mowie znajomym ze robie nalewke ,to oni juz sie wpraszaja na degustacje.Nie wytrzymaja... tyle czekac hmmm a moze w tajemnicy najlepiej to robic?
Nadesłał(a):Lusi 2006-08-26 17:08:38