Likier pomarańczowy #1

Dodano: 2000-04-22 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4934 razy.

Dwie części całych pomarańczy ze skórką i jedną część całych cytryn ze skórką zalać taką ilością wody, by przykryła owoce, i zagotować, a potem - na niewielkim ogniu - podgrzewać, aż owoce rozmiękną, odlać gorącą wodę i zalać zimną.

Wystygłe owoce przekrajać na pół, wyjąć pestki, a miąższ przepuścić przez maszynkę do mięsa.

Następnie osłodzić cukrem w stosunku 1:2 lub 1:4 (zależnie od upodobania) i gotować aż otrzymana marmolada zacznie swobodnie spadać z łyżki.

Otrzymaną marmoladę rozpuszcza się w wodzie, dodaje spirytus i przecedza.

(Przepis ten pochodzi z mało znanej książki Franciszka Ksawerego Bytomskiego: Praktyczny podręcznik do wytwarzania wina i szampana oraz innych środków stołowych Warszawa-Kraków 1925).

From: slavek_s@usa.net (Slav)