
Likier z poziomek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3795 razy.

75 dag dojrzałych poziomek,

3/4 l spirytusu (95%),

50 dag cukru

Poziomki przebrać , umyć , osączyć i usunąć szypułki.

Przełożyć do szklanego naczynia i zalać spirytusem.

Naczynie szczelnie zakorkować i odstawić na tydzień, wstrząsając codziennie.

Po tym czasie zlać płyn znad poziomek do innego naczynia przez lejek z watą.

Poziomki lekko rozgnieść , zasypać cukrem i wymieszać .

Naczynie zakorkować i zostawić w ciepłym pomieszczeniu, aż do rozpuszczenia się cukru (2 - 3 tygodnie).

Co kilka dni wstrząsać naczyniem, w celu lepszego wymieszania zawartości.

Powstały syrop zlać znad poziomek przez lejek z watą do naczynia z poprzednio odlanym ekstraktem spirytusowym.

Pozostałe poziomki zalać 1/2 szklanki wody, wymieszać przez wstrząsanie, zlać płyn przez lejek z watą do ekstraktu i syropu.

Wymywanie powtórzyć jeszcze raz, zużywając znów 1/2 szklanki wody.

Połączone płyny pozostawić na 2-3 tygodnie do sklarowania, po czym zlać likier znad powstałego osadu do butelek.

From: slavek_s@usa.net (Slav)