Likier wiśniowy na miodzie

Dodano: 2005-08-08 20:20:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 5068 razy.

Wiśnie z pestkami 4 kg, miód 2 kg, laska wanilii, goździki 3-4 szt., spirytus 95% 1 litr, wódka 40% 1 litr

Opłukane wiśnie wsypać do butli i zalać miodem dorzucając wanilię i goździki (jeśli miód jest konsystencji stałej trzeba wstawić słoik z miodem do garnka z wodą i podgrzewać aż do zmiany konstystencji na płynną).Następnie ustawić butlę na silnym słońcu na tydzień. Zlać pozyskany sok, a wiśnie zalać spirytusem.Butlę ustawić w zacienionym miejscu na tydzień.Po tym czasie zlać spirytus, wiśnie przepłukać wódką.Pozyskany uprzednio sok z miodem należy pogrzać utrzymując w stanie wrzenia przez 10 minut (ostrożnie, by nie wykipiał). Do nieco przestudzonego płynu dodać zlane z wiśni (zmieszane ze sobą) spirytus i wódkę. Rozlać do butelek, zakorkować i pozostawić na miesiąc do dojrzewania. Zależnie od użytego gatunku miodu uzyskamy odmienny aromat likieru - warto popróbować .

Nadesłał: jabosz <jabosz1@o2.pl>