
Wódka ze śliwek renklodów

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3092 razy.

Dojrzałe zupełnie renklody, to jest już popękane, nalać mocnym spirytusem, tak aby renklody wypełniały gąsior do 3/4 a spirytusu było pełno, zawsze pamiętać na to, aby spirytus dochodził tylko do szyjki, gdyż mógłby gąsior pęknąć : Postawić go w ciemnym miejscu na 4 tygodnie, po tym przeciągu czasu zlać spirytus, a będzie wyborna wódka. Na pozostałe renklody, ułożone w słoju, nalać bardzo gęstego zimnego syropu, a po tygodniu podawać je po wódce lub po obiedzie jako owoce spirytusowane.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"