
Wiśniówka

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2494 razy.

Wziąć 1 1/2 litra soku z dojrzałych tłuczonych z pestkami wiśni, przecedzić przez płócienny worek, żeby sok był zupełnie klarowny i zagotować raz z kilo cukru. Po wystudzeniu przecedzić go jeszcze raz przez bibułę i następnie zmieszać z 2 litrami czyszczonego żytniego spirytusu i następującą esencją: 7 gr. cynamonu, 50 gr. goź dzików przetłuc grubo, namoczyć w 1/4 litra spirytusu i pozostawić na 24 godziny w ciepłym miejscu; na drugi dzień przecedzić przez bibułę, dolać do wódki, zmieszać razem i pozlewać w butelki lub gąsiorki, popieczetować i zachować. Im wódka starsza tym będzie lepsza.

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