
Wódka z liści brzoskwińowych

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1916 razy.

Na jeden litr spirytusu 90 % wziąć garść opłukanych liści brzoskwińowych, namoczyć je w spirytusie na 2-3 godziny tj. tak długo, dopóki nie nabędzie pięknego zielonego koloru, po czym zlać. Zagotować 60 deka cukru w 1 1/2 litrze wody, wrzucić duży strączek wanilii, wódkę lać na gotujący syrop, przecedzić przez białą flanelę i zlać w butelki.

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