
Likier miętowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2291 razy.

Wziąć 3/8 litra spirytusu rektyfikowanego, dolać do tego 60 kropli esencji miętowej i mocno w butelce zmieszać ; 280 gramów cukru twardego ugotować w 1/2 litrze miękkiej wody, zmieszać wszystko razem i postawić , aby się ustała.

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

Dlaczego używa się do robienia likierów ,spirytusu a nie słabszych alkoholi

Nadesłał(a): 14lipiec79 <bogdan.chomicz@t-online.de> 2012-07-08 17:07:03