
Likier pomarańczowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2200 razy.

Wziąć 1 litr czyszczonego żytniego spirytusu, namoczyć w nim z dwóch pomarańczy cienko skrajaną żółtą skórkę i niech tak stoi tydzień lub dwa. Zagotować na syrop 80 deka cukru z 1/2 litrem wody, a po wystudzeniu zmieszać go z spirytusem, który, trzeba poprzednio zlać z skórek pomarańczowych.

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