

---

# Likier pomarańczowy na araku

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1807 razy.

Wziąć 2 litry araku, wrzucić do niego cienko krajane żółte skórki pomarańczowe i zostawić je w nim przez 2 tygodnie. Umaczać w wodzie 80 deka cukru, zagotować go na syrop, wyszumować, arak zlać z skórek i wlać w gorący syrop; gdy wystygnie przelać likier przez bibułę, pozlewać w butelki i opieczetować. Można do niego dolać syropu ananasowego 1/4 litra, lecz w takim razie trzeba dodać araku 1/4 litra.

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