
Likier cytrynowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2647 razy.

Z 2 cytryn skroić cienko żółtą skórkę i namoczyć w kwarcie najczystszo spirtusu. Po kilku dniach ugotować syrop z 40 deka cukru i kwarty wody, zmieszać ze spirtusem i pozostawić na 48 godzin. Potem przepuścić likier przez bibułę i pozlewać w butelki.

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