
Poncz zwyczajny

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1094 razy.

Otrzeć o 4 cytryny 40 deka cytryny, umaczać go w wodzie i zagotować na syrop, potem wylać w wazę i dolać najlepszego araku 1 litr, wycisnąć przez muślin sok z 4 cytryn, przykryć pokrywą i niech tak stoi kwadrans. Po tym przeciągu czasu zlać esencję w butelki i w razie potrzeby dobierać wody z samowara. Jeżeli kto chce poncz zaraz użyć, to może cukru nie gotować, tylko wziąć trzy litry gotującej wody, cukier rozpuścić, sok wcisnąć, zmieszać z arakiem i nalewać w szklanki. Dobry jest także poncz bez dodania soku cytrynowego, tylko dla zapachu otrzeć cukier o cytryny.

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