
Poncz zamrożony

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1188 razy.

Zagotować 40 deka cukru otartego o cytrynę z 1 1/2 litrem wody, wyszumować , a po wystudzeniu zmieszać z sokiem z 3 cytryn, przecedzić przez sitko, wlać do puszki i zamrażać jak zwykle. W czasie zamrażania wlewać po trochu butelkę wina reńskiego z dodaniem 1/4 litra najlepszego araku, albo kieliszeczek maraskino, wymieszać łypatką z lodami i podać .

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