

likier jabłkowy



ARTUR7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	2 kg
sok z cytryny	1 szt
cynamon	szczypta
spiryтус	1,5 l
woda	1 l
cukier	1 kg
Goździki całe Prymat	3 zmiażdżone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

jabłka zetrzeć na tarce skropić sokiem i dobrze wymieszać przełożyć do naczynia. Zostawić na noc w ciepłym miejscu. Następnego dnia dodać przyprawę i przełożyć do słoja zalać 1,2 l spirytusu i 1 szkl wody szczelnie zamknąć na 10 dni i zostawić w chłodnym miejscu. Po tym czasie przecedzić przez gazę. Miążgę zalać wodą 1 szkl i odstawić na noc i następnie przefiltrować. Cukier rozpuścić w 2 szkl wody podgrzewając na małym ogniu. Ostudzić i dodać do spirytusu dobrze wymieszać z sokiem i przelać do słoika pozostawić na 3 tygodnie do sklarowania po tym czasie przecedzić i przelać do butelek