

Likier malinowy



MAŁGORZATA114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

morele	500 dkg
pomarańcza	1 szuka
cukier	0,5 kg
wódka	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pomarańczę sparz,obierz,skórkę potnij w paseczki.z miąższu wyciśnij sok,morele umyj,usuń pestki,potnij,wrzuć do słoika,dodaj sok i skórkę z pomarańczy.wsyp cukier.wlej wódkę i 2 szklanki przegotowanej zimnej wody.słój zamknij i odstaw na 3 miesiace.co kilka dni począsaj słoikiem.po tym czasie likier przecedz przez sitko wyłożone gazą.zlej do butelek,szczelnie je zakręć..