

Lukier z ponczu



DASADA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	25 dag
mocna esencja herbaciana	1 łyżeczka
rum	1 łyżeczka
sok z cytryny	5 łyżka
woda	1/4 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier zalewamy przegotowaną wodą, mieszamy. Gdy się rozpusci zagotowujemy syrop. W miarę, gdy gęstnieje dodajemy sok z cytryny (koniecznie bez pestek), rum i esencję. Ucieramy przez około 30 minut.

Przepis ten umieściłam wcześniej na forum gotujmy.pl pod nickiem dasada1