



Gasztrobloggerekkel - Adventt?l, Karácsonyig V. Vanílialik?r

2009 november 26. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdenni a készül?dést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkez? sorozatunkból nagyszer? ünnepi menüsor készíthet? el.

Tradicionális karácsonyi likör, vonzó illatával és csodás aromájával. Használhatjuk koktélokhoz, de nagyon finom, ha gyümölcsslátát pár cseppel megbolondítjuk.

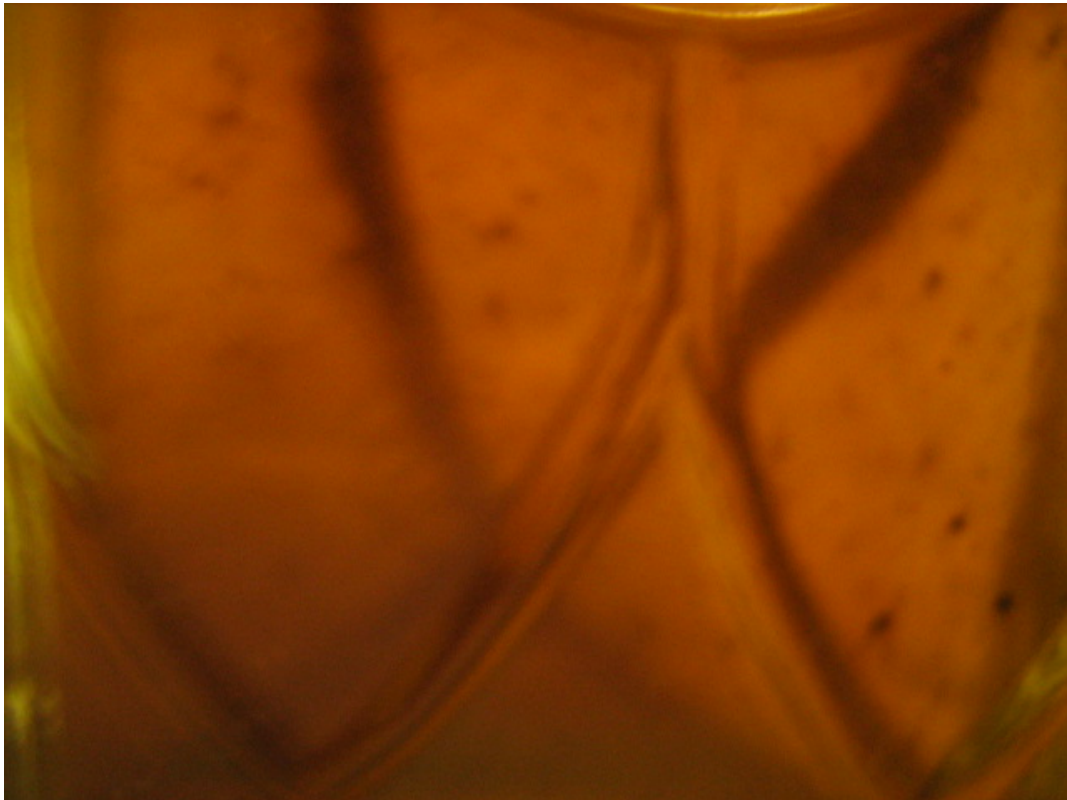
Hozzávalók:

3 vanília rúd

25 dkg cukor

2,5 dl víz

4 dl konyak



A rudakat hosszában vágjuk fel, kaparjuk ki a magokat belőle. Egy edényben a cukrot, a magokat, a rudakat és a vizet kis lángon főzzük össze 15 percig. Vegyük ki az üres rudakat, ebből egyet tegyünk félre az üvegbe díszíteni. Hagyjuk kihűlni, majd szűrjük le a főzetet, és keverjük hozzá a konyakot. Öntsük egy szép tiszta üvegbe, és száraz, sötét helyen érleljük pár napot.

Egészségünkre!

Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com>

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyaláatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló
