

## EL REBOST DE CAN UEP (PGM 59)

### LICOR D'HERBES CASOLÀ

#### **PROCEDIMENT**

- El primer és collir branques d'herballuïsa, fonoll, murta, camamil·la, romaní, herba-sana, farigola, moradux i tarongí.
- I també: murtons, fulles de taronger i de llimoner, agulles de pi, un parell de ginebrons i uns granets de cafè.
- Llavor, hem de fer ben nets tots els ingredients.
- Quan s'eixuguin, ficarem dedins una botella de coll ample primer les fulles soltes i els fruits petits i després les herbes.
- Si no caben totes les branques podem esbocinar-les; totes excepte la de fonoll que sempre s'ha de ficar sencera i al final perquè faci de filtre.
- Fet això, omplim la botella amb 3 parts d'anís i 1 de cassalla si volem el licor dolç. Amb 2 parts de cada, si el volem semi. I si el volem sec, amb 3 de cassalla i 1 d'anís.
- Finalment, tapam la botella i la guardam a un lloc sec i fosc durant 4 o 5 mesos. Cada 2 o 3 setmanes podem girar el licor, fer-ne un tast per veure com va i reomplir-lo amb anís o cassalla (el que més ens convengui) per tal de corregir-ne el sabor.