
Jarzebiak wyborowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 9000 razy.

Zestaw na 1 litr wódki.

100 ml zaprawy jarzebinowej,

850 ml wódki czystej o mocy 40ż,

50 ml koniaku,

20 g cukru.

Zaprawa jarzebinowa (ilosc na 5 l jarzebiaku):

75 g jarzebiny suszonej,

20 g sliwek suszonych bez pestek,

25 g rodzynek,

10 g suszonego glogu lub tarniny,

1 figa,

1 daktyl,

500 ml wódki ze spirytusu o mocy 50ż

1. Sporzadzic zaprawe: 265 ml spirytusu o mocy 95ż rozcienczyc 250 ml wody,

dzięki czemu uzyska sie 500 ml spirytusu o mocy 50ż. Wszystkie surowce kilkakrotnie sparzyc na sicie, potem rozdrobnic i wlozyc do sloja, nastepnie

wlac rozcienczony spirytus. Macerowac 4 tygodnie, mieszajec co drugi dzien.

Po uplywie tego czasu zlac ciecz znad owocow, po czym przefiltrowac przez

bibule i wlac do butelek. Pozostale w sloju owoce zalac niewielka iloscia

wody, dobrze wymieszac, pozostawic na 24 godz, nastepnie wodke zlac i dodac

do zaprawy.

2. 100 ml zaprawy zmieszac z wodka i koniakiem, dodac rozpuszczony w lyzce wody

cukier i odstawic do dojrzewania na 3-6 miesiecy. Pozostala zaprawe zachowac

do pozniejszego wykorzystania.

- Do przyrzadzenia jarzebiaku nalezy stosowac szlachetne odmiany jarzebiny,

zerwane dopiero po pierwszych przymrozkach. Dodanie do zaprawy glogu, tarniny, figi i daktyla nie jest konieczne, ale pozadane, gdyz wzbogacaja one

wlasciwosci zapachowo-smakowe wódki. Z tego samego powodu moze byc zwiekszona ilosc dodanego koniaku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 30.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

