
Kminkowka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5650 razy.

Zestaw na 1 litr wódki o mocy 45ż.

500 ml spirytusu o mocy 95ż,

1 łyżka cukru,

550 ml wody,

3 łyżki suszonego kminku.

1. Nasiona kminku oplukac, osaczyc na sicie i wsypac do sloja. Zagotowac wode.
2. Rozpuszcic cukier w cieplej wodzie i po schlodzeniu wymieszac go ze spirytusem, nastepnie wlac do sloja z kminkiem.
3. Przykryc sloj i odstawic na 5-6 dni.
4. Po zakonczeniu maceracji przefiltrowac wodke przez wate i rozlac do butelek.
5. Kminkowke mozna sporzadzic takze na olejku kminkowym. W tym celu nalezy zrobic najpierw zaprawe: 1 ml olejku kminkowego, miesza sie ze 100 ml spirytusu o mocy 95ż i otrzymuje sie 1-o procentowy roztwor olejku. Nastepnie 5 ml tej zaprawy dodaje sie do 100 g rozpuszczonego w wodzie cukru i 1 l wódki czystej o mocy 45ż, po czym miesza sie zawartosc i wlewa do butelek. Wodka nadaje sie do spozycia po lezakowaniu.

- Kminkowke, podobnie jak inne nalewki ziolowe, mozna podawac z lodem w szklance jako aperitif przed posilkiem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 20.

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