
Krupnik wyborowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 10542 razy.

Zestaw na 1 litr wódki o mocy 45ż.

500 g miodu pszczelego,

500 ml spirytusu o mocy 95ż,

5-10 ml zaprawy korzennej,

1 łyżeczka soku z cytryny,

200 ml wody.

Zaprawa korzenna:

3 g cynamonu,

1 g goździków,

3 g imbiru,

2 g galki muszkatołowej,

1 laska wanilii (4 g),

150 ml spirytusu o mocy 60ż.

1. 95 ml spirytusu o mocy 95ż rozcieńczyc 60 ml wody, dzięki czemu otrzyma się

150 ml spirytusu o mocy 60ż.

2. Przygotowanie zaprawy: rozdrobnic surowiec przeznaczony na zaprawę, włożyć

do słoja, wlać spirytus, macerować 14 dni, mieszając co drugi dzień, po czym

zlać do słoika.

3. Do emaliowanego garnka wlać wodę, zagrzzać na małym ogniu i do gorącej wody

dodać miód. Miód i woda nie powinny sięgać powyżej połowy garnka, w przeciwnym razie mogą wykiepać.

4. Doprowadzić miód i wodę do wrzenia, gotować kilkanaście minut, aż do całkowitego zszumowania piany, po czym garnek zdjąć z ognia.

5. Po częściowym ostygnięciu miodu wlać sok z cytryny i zaprawę korzenną, następnie dodać spirytus, bardzo powoli i stale mieszając.

6. Wódkę przelać do gasiora i odstawić na 3-6 miesięcy do dojrzewania, po czym

zlać część wyklarowaną, resztę zaś przefiltrować, połączyć z częścią wyklarowaną i rozlać do butelek.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 62.

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

To jest DOSKONAŁE!!!!!!
Nadesłał(a):MARCIN <OGMAR@POCZTA.ONET.PL> 2006-10-17 07:10:53