
Mietowka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9767 razy.

Zestaw na 1 litr wódki o mocy 40ż.

1 gałazka miety,

1 skorka z cytryny,

1 łyżeczka cukru,

450 ml spirytusu o mocy 95ż,

600 ml wody.

1. Z cytryny sćiac cienko skorke i sparzyc ja wrzatkciem. Zagotowac 400 ml wody

i rozpuscic w niej cukier.

2. Do gasiorka wlozyc miete, skorke z cytryny, wlac rozpuszczony w wodzie cukier i zalac je spirytusem.

3. Zamknac gasiorek i odstawic na 5-6 dni.

4. Dolac przegotowanej wody do objetosci 1 litra, wymieszac i przefiltrowac

przez wate, po czym zlac do butelek.

5. Mietowke mozna sporzadzic takze za pomoca olejku mietowego. Nalezy 1 ml

olejku rozpuscic w 100 ml spirytusu o mocy 95ż, dzieki czemu uzyska sie

1-procentowy roztwor. Nastepnie 10-15 ml tego roztworu dodac do 415 ml spirytusu o mocy 95ż i zmieszac ze 175 g rozpuszczonego w wodzie cukru. Dopelnic woda do objetosci 1 litra i rozlac do butelek.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 22.

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

Robiłem miętówkę według tego przepisu ale lepszy efekt uzyskałem gdy wziąłem kilka gałązek mięty delikatnie utłukłem w słoiku aż puściła sok po czym zasypałem cukrem i odstawiłem na 12 godzin , do uzyskanego syropu z mięty dodałem syrop z cukru , skórkę z cytryny dodałem po dwóch dniach a całość zalałem bimbrem (ok.65 procentowym) używając odpowiednio mniej wody do syropu .
Nadesłał(a):Janwlodek <wpajewski@poczta.onet.pl> 2010-08-02 17:08:52