Pieprzowka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 7649 razy.

Zestaw na 1 litr wodki o mocy 40ż.

20 ziaren pieprzu czarnego,

1 lyzeczka cukru,

1 l wodki czystej o mocy 40ż.

1. Do butelki z wodka wrzucic pieprz, wymieszac, butelke szczelnie zakorkowac.

Macerowac 2-3 tygodnie. Nastepnie plyn zlac znad pieprzu.

2. Lyzeczke cukru wsypac do rondelka. Podgrzac, az cukier sie zbrazowi. Nastepnie zdjac z ognia, zalac niewielka iloscia wody i mieszac do rozpuszczenia

cukru. Ponownie zagotowac i odparowac do objetosci 1 lyzeczki. Po ostudzeniu

dodac do wodki.

3. Wodke wymieszac i przed spozyciem odstawic na 2-3 dni.

- Chcac sporzadzic pieprzowke bardziej ostra, powinnismy dodac nieco wiecej

pieprzu lub uzyc wodki o mocy 45ż.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 26.

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

Nie jest napisane jakie ziarenka pieprzu. Ja miałem małe i z takimi zrobiłem. Wyszła trochę za mało pieprzna. Za drugim razem dałem 30 ziaren i wyszło super. Polecam.
Nadesłał(a):ppurzyk 2006-08-08 19:08:52