
Pieprzowka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7622 razy.

Zestaw na 1 litr wódki o mocy 40ż.

20 ziaren pieprzu czarnego,

1 łyżeczka cukru,

1 l wódki czystej o mocy 40ż.

1. Do butelki z wódka wrzucić pieprz, wymieszać, butelkę szczelnie zakorkować.

Macerować 2-3 tygodnie. Następnie płyn zlać z nad pieprzu.

2. Łyżeczkę cukru wsypać do rondelka. Podgrzać, aż cukier się zbrazowi. Następnie zdjąć z ognia, zalać niewielką ilością wody i mieszać do rozpuszczenia

cukru. Ponownie zagotować i odparować do objętości 1 łyżeczki. Po ostudzeniu

dodać do wódki.

3. Wódkę wymieszać i przed spożyciem odstawić na 2-3 dni.

- Chcąc sporządzić pieprzówkę bardziej ostrą, powinniśmy dodać nieco więcej

pieprzu lub użyć wódki 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