
Przepalanka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 11115 razy.

Zestaw na 1 litr wodki.

100 ml zaprawy do przepalanki,

850 ml wodki czystej o mocy 40ż,

50 ml winiaku,

20 g cukru.

Zaprawa (ilosc na 5 l przepalanki):

1 orzech włoski zielony (20 g),

20 g migdalow slodkich,

2 slivki suszone,

10 g rodzynekow,

1/4 laski wanilii,

500 ml wodki ze spirytusu o mocy 50ż.

1. Sporzadzic zaprawe: 265 ml spirytusu o mocy 95ż rozcienczyc 250 ml wody,

dzieki czemu uzyska sie 500 ml spirytusu o mocy ok. 50ż. Rozdrobnione na male kawalki surowce wlozyc do sloja, zalac rozcienczonym spirytusem. Macerowac 4 tygodnie mieszajac co drugi dzien. Po uplywie tego czasu zalac ciecz

znad owocow, przefiltrowac przez wate i wlac do butelek. Pozostale w sloju

owoce zalac niewielka iloscia wody, dobrze wymieszac, pozostawic na 24 godz,

po czym wode zalac i dodac do zaprawy.

2. 100 ml zaprawy wymieszac z wodka i winiakiem, dodac rozpuszczony w lyzce wody cukier, wymieszac, zalac do butelek.

- Przepalanke wyborowa mozna przyrzadzic dodajac zamiast winiaku 75 ml dobrego

koniaku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 32.

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

prosty i bardzo dobry przepis.
podstawą jest jakosciowy spirytus.

Nadesłat(a): 2006-04-29 23:04:28