
Wodka bakaliowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6436 razy.

Zestaw na 2 litry wodki.

150 g świeżych fig,

150 g rodzynek dobrego gatunku,

500 g chleba świętojańskiego,

500 g świeżych daktyli,

300 g cukru,

1 łyżeczka soku z cytryny,

800 ml spirytusu o mocy 95%,

1 l wody.

1. Wszystkie surowce pokroić na drobne plasterki lub rozdrobnić na kawałki, włożyć do garnka lub słoja, dodać łyżeczkę soku z cytryny i zalać 800 ml spirytusu o mocy 95%. Gasiorek dobrze zakorkować i odstawić do maceracji na 3-4 tygodnie, często mieszając jego zawartość.
2. Po skończonej maceracji zlać nalew, zagotować wodę z cukrem, dodać ją do nalewu. Dobrze wymieszać.
3. Odstawić wódkę na 6 miesięcy do dojrzewania, po czym przefiltrować ją i rozlać do butelek.
4. Dla wzbogacenia smaku można dodać do nalewu 250-500 ml słodkiego wina dobrego gatunku oraz skórki pomarańczowe i cytrynowe w cukrze. Smak wódki mogą również poprawić suszone figi i daktyle.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 60.

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