
Zubrowka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 12837 razy.

Zestaw na 1 litr wódki o mocy 40ż.

1 g (5-6 kawalkow dlugosci 25 cm) suszonej trawy zubrowej,

1 lyzeczka cukru,

1 l wódki czystej o mocy 40ż.

1. Trawe zubrowa pociac na kawalki dlugosci 3-4 cm, wlozyc je do butelki z wodka, odstawic do maceracji na 15-20 dni.

2. Po tym czasie nalew przelac do butelki, dodac rozpuszczony w 2 lyzkach wody

cukier i wymieszac. Zakorkowac butelke i odstawic na 2-3 dni.

3. Gotowa wodke przefiltrowac i rozlac do butelek. Do kazdej butelki mozna wlozyc zdzblo trawy zubrowej dla dekoracji.

4. Wodke mozna sporzadzic tez na zaprawie. W tym celu 10 g suszonej, pokrojonej

trawy zubrowej zalewa sie 170 ml wódki czystej ze spirytusu o mocy 50ż i maceruje 10 dni. Na litr zubrowki nalezy wziac 15 ml zaprawy, 420 ml spirytusu

o mocy 95ż, 5 g cukru i ok. 570 ml wody.

- Trawa zubrowa (Herba Hierochloe) rosnie prawie wylacznie w Polsce w Puszczy

Bialowieskiej. Zawiera ona aromatyczna substancje, tzw. kamaryne, ktora nadaje wodce swoisty zapach i smak.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 28.

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