
Nalewka "Wisielec"

Dodano: 2000-04-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 8676 razy.

duża pomarańcza,

1 litr czystej białej wódki,

kilka goź dzików,

250 g cukru w kostkach

Wódkę wlać do wysokiego słoja, dorzucić kostki cukru, mieszać, dopóki się nie rozpuszczą.

Pomarańczę umyć, sparzyć, osuszyć.

Grubą nić przewlec w dwóch miejscach, by móc powiesić owoc pod pokrywką słoja.

W pomarańczę wbić 2 - 10 goź dzików, zależnie od intensywności aromatu, jaką chcemy uzyskać.

Pomarańczę podwiązać do pokrywki, tak żeby nie dotykała alkoholu.

Słój zamknąć hermetycznie, odstawić na 2 miesiące.

From: slavek_s@usa.net (Slav)