Nalewka "Pasikonik"

Dodano: 2000-04-22 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 7191 razy.

1 szklanka miodu

1 szklanka cukru

1 łyżka suszonego kwiatu róży

1 łyżka posiekanej zielonej ruty

1 łyżka posiekanej zielonej mięty

kawałek kory cynamonu

1/2 gałki muszkatołowej

10 goź dzików

kawałek imbiru

2l wódki

Zioła i przyprawy zalać szklanką wody i zagotować pod przykryciem ok. 20 min.

Miód rozpuścić w osobnym rondelku.

Wywar ziołowy przecedzić , wymieszać z miodem i zalać wódką.

Naczynie szczelnie przykryć i dobrze podgrzać , lecz

nie gotować .

Kiedy ostygnie, przelać do dużego słoja i zostawić , aby się dobrze ustała.

Po upływie kilku dni zlać przy pomocy rurki do butelek, szczelnie zakorkować i pozostawić w chłodnym pomieszczeniu.

Nabiera smaku dopiero po kilku miesiącach, ale może stać dłużej (w co nie wierzę).

From: slavek_s@usa.net (Slav)