

---

# Karmelówka ("Przepalanka) - wódka "na szybko"

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

Język: Polski

Odwiedzono: 14716 razy.

1/2 l spirytusu (95%),

1/2 l wody,

2 lyz. cukru,

1 łyżeczka cukru waniliowego

Cukier bardzo silnie zrumienic na karmel.

Wode zagotowac, rozpuszcic w niej karmel i cukier waniliowy, dodac szczypte soli, ostudzic, zmieszac ze spirytusem.

Pozostawic conajmniej na 3 dni do przetrawienia skladnikow i uzyskania wlasciwego smaku.

From: slavek\_s@usa.net (Slav)