
Karmelówka ("Przepalanka) - wódka "na szybko"

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

Język: Polski

Odwiedzono: 14665 razy.

1/2 l spirytusu (95%),

1/2 l wody,

2 łyż. cukru,

1 łyżeczka cukru waniliowego

Cukier bardzo silnie zrumienić na karmel.

Wodę zagotować, rozpuścić w niej karmel i cukier waniliowy, dodać szczyptę soli, ostudzić, zmieszać ze spirytusem.

Pozostawić co najmniej na 3 dni do przetrawienia składników i uzyskania właściwego smaku.

From: slavek_s@usa.net (Slav)