Kminkówka - wódka "na szybko"

Dodano: 2000-04-22 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5911 razy.

1/2 l spirytusu (95%),

1/4 l wody,

1/4 kg cukru,

1 kopiasta lyzka swiezego zielonego kminku

Niezupelnie dojrzale nasienie kminku oplukac i osaczyc na sicie.

Wode zagotowac z cukrem, schlodzic wymieszac ze spirytusem i wlac do sloja i dosypac kminek.

Słój zawiazac i pozostawic na 5-6 dni.

Po tym okresie zlac wodke do butelek prez lejek z wata.

Wodka powinna miec ladny zielonkawy kolor.

Kminkowke mozna przyzadzac z olejku kminkowego, a mianowicie :

zagotowac cukier z woda, schlodzic, zmieszac ze spirytusem i olejkim.

Na koniec przefiltrowac do butelek.

From: slavek_s@usa.net (Slav)