
Kminkówka - wódka "na szybko"

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5813 razy.

1/2 l spirytusu (95%),

1/4 l wody,

1/4 kg cukru,

1 kopiasta łyżka świeżego zielonego kminku

Niezupelnie dojrzałe nasienie kminku oplukać i osaczyć na sicie.

Wode zagotować z cukrem, schłodzić wymieszać ze spirytusem i wlać do słoja i dosypać kminek.

Słój zawiązać i pozostawić na 5-6 dni.

Po tym okresie zlać wódkę do butelek przez lejek z watą.

Wódka powinna mieć ładny zielonkawy kolor.

Kminkówkę można przyrządzać z olejku kminkowego, a mianowicie :

zagotować cukier z wodą, schłodzić, zmieszać ze spirytusem i olejkiem.

Na koniec przefiltrować do butelek.

From: slavek_s@usa.net (Slav)