
Wódka ze skórek pomarańczowych albo cytrynowych

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9397 razy.

z cyklu: Stare wódki

Oparz ciepłą wodą dwa funty skórek suchych pomarańczowych lub cytrynowych, oczyść z białej miazgi, a żółtą skórkę przemyj w ciepłej wodzie, włóż pokrajawszy uprzednio do butli, wlej dwa garńce spirytusu, postaw na dni dwadzieścia w ciepłym pokoju, codzeń butel kłócając. Kiedy już spirytus nabędzie żółtego koloru, zlej ze skórek do próżnej butli. Wsyp trzy funty cukru, wlej garniec wody źródlanej, zagotuj w rądlu, niech ostygnie. Potem wlej garniec spirytusu żółtego, wymieszaj, przecedź przez bibułę i zlej do butelek dla użycia w potrzebie.

From: slavek_s@usa.net (Slav)