
Krupnik świąteczny

Dodano: 2006-01-26 07:51:47

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5877 razy.

0,5 l czystej wódki
6 łyżek miodu
5-6 goździków
1/2 łąski wanilii
mała łąska cynamonu
kawalek galki muszkatołowej
skórka z 1/2 pomarańczy bez albedo
1/2 cytryny ze skórka

W imbryku rozpuścić miód, zagotować. Do gorącego miodu dodać przyprawę, a po chwili zalać wódką.

Podgrzewać, ale nie gotować.

Podawać na gorąco.

Mozna użyć bardzo wyraźnego miodu gryczanego lub łagodniejszego lipowego.

Nadesłał: WWW <>

ja dodam tylko że „Po tej wodce nie masz kaca , szybko się do zdrowia wraca, miód na nogi cię postawi wódka w dobry nastrój
wprawi. pozdrawiam

Nadesłał(a):