
Pasikonik

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6636 razy.

szklanka miodu

szklanka cukru

łyżka suszonego kwiatu róży

łyżka posiekanej zielonej ruty

łyżka posiekanej zielonej mięty

kawałek kory cynamonu

pół gałki muskatołowej

10 goź dzików

kawałek imbiru

2l wódki

Zioła i przyprawy zalać szklanką wody i zagotować pod przykryciem ok. 20 min. Miód rozpuścić w osobnym rondelku. Wywar ziołowy przecedzić, wymieszać z miodem i zalać wódką. Naczynie szczelnie przykryć i dobrze podgrzać, lecz nie gotować. Kiedy ostygnie, przelać do dużego słoja i zostawić, aby się dobrze ustała.

Po upływie kilku dni zlać przy pomocy rurki do butelek, szczelnie zakorkować i pozostawić w chłodnym pomieszczeniu.

Nabiera smaku dopiero po kilku miesiącach, ale może stać dłużej (w co nie wierzę).

From: Tadeusz Powichrowski tadekpow@polbox.com.pl

nie rozumiem podgrzewania: miód powyżej 40 stopni szlag trafi, a wódka odparuje bez sensu

Nadesłał(a): romek <romek_990@o2.pl> 2010-04-17 20:04:07