
Wódka orzechowa

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4470 razy.

10 zielonych jeszcze zupełnie orzechów poprzekrawać na 4 części i zaraz kłaść do kwarty najlepszego spirytusu we flaszkę z szerokim otworem; dlatego zaraz kłaść , bo inaczej czernieją. Włożyć kawałek cynamonu długości 3 cale i 2 gwoź dziki, nie więcej. Gdy to postoi w cieniu, co jest zasadą wszelkich wódek, 4 do 5 dni najwyżej, precedzić przez gęsty muślin lub jedwabne sito, zrobić syropu z 40 deka lub, jeżeli kto lubi wódkę słodsza, z 60 deka cukru i pół kwarty wody, zagotować raz i gorący rozbierać precedzonym spirytusem, wymieszać , ostudzoną przefiltrować w butelki przez bibułę i choć na trzy miesiące zostawić w spokoju, nie używając jej wcale.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"