
Gorzka pomarańczowa wódka

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2703 razy.

Wlać w gąsiorek kwartę spirytusu najlepszego, dodać do tego trzy kwaterki wody przegotowanej i w ten gąsiorek wrzucić z 2 pomarańczy skrajane żółte skórki. Gąsiorek stać powinien w cieniu bez światła 4 lub 6 dni, nie dłużej, wtedy zlać płyn, cedząc go od razu przez cienki muślin do butelek. Gdyby się okazało, że za wiele ma goryczy, dolać jeszcze pół kwarty spirytusu zmieszanego z kwaterką wody przegotowanej, butelki zakorkować i po 4 tygodniach używać. Nigdy nie należy skórek na gorzką wódkę moczyć w czystym spirytusie, gdyż z powodu wydzielanego olejku z pomarańczy, dobierając go póź niej wodą, zbieleje jak mleko i zaledwie po roku stania powraca mu klarowność, czego uniknąć można, dobierając wprzód spirytus wodą.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"