

Krupnik

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Drink na bazie spirytusu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 5 goździków -
- 4 ziarna pieprzu -
- kawałek cynamonu -
- kawałek gałki muszkatołowej -
- szczypta imbiru -
- 1/4 laski wanilii -
- kawałek skórki pomarańczowej -
- 2/3 szklanki wody -
- 1/2 szklanki miodu -
- 1 szklanka spirytusu -

Etapy przyrządzania:

1. Wszystkie przyprawy oprócz skórki pomarańczowej gotujemy pod przykryciem. Na koniec gotowania wkładamy skórkę pomarańczową. Odparowujemy płyn do 1/4 szklanki. Powstały wywar dodajemy do miodu i zagotowujemy. Sciągamy z ognia i bardzo powolutku wlewamy spirytus, jeszcze raz kładziemy na ogniu i podgrzewamy. Przecedzamy i podajemy bardzo gorący w kieliszkach do wódki.

