

Żubrowka

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

znana wodka tylko samorobka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- wodka - 1 l
- trawa zubrowa - 5-6 kawłkow
- cukier - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Trawę żubrowa pociąć na kawałki długości 3-4 cm, włożyć je do butelki z wódką, odstawić do maceracji na 15-20 dni.
 2. Po tym czasie nalew przelać do butelki, dodać rozpuszczony w 2 łyżkach wody cukier i wymieszać. Zakorkować butelkę i odstawić na 2-3 dni.
 3. Gotową wódkę przefiltrować i rozlać do butelek. Do każdej butelki można włożyć żdźbło trawy żubrowej w ramach dekoracji.
 4. Wódkę można sporządzić też na zaprawie. W tym celu 10 g suszonej, pokrojonej trawy żubrowej zalewa się 170 ml wódki czystej ze spirytusu o mocy 50ż i maceruje 10 dni. Na litr żubrówki należy wziąć 15 ml zaprawy, 420 ml spirytusu o mocy 95ż, 5 g cukru i ok. 570 ml wody.
 - Trawa żubrowa (Herba Hierochloe) rośnie prawie wyłącznie w Polsce w Puszczy Białowieskiej. Zawiera ona aromatyczna substancje, tzw. kamaryle, która nadaje wódce niezrównany zapach i smak.

