

pieprzowka

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

podobno mocne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- wódka - 1 litr
- pieprz czarny - 20 ziaren
- cukier - 1 łyżeczka

Etapy przyrządzania:

1. Do butelki z wódką wrzucić pieprz, wymieszać, butelkę szczelnie zakorkować. Macerować 2-3 tygodnie. Następnie płyn zlać z nad pieprzu.
2. Łyżeczkę cukru wsypać do rondelka. Podgrzać, aż cukier się zbrązowi. Następnie zdjąć z ognia, zalać niewielką ilością wody i mieszać do rozpuszczenia cukru. Ponownie zagotować i odparować do objętości 1 łyżeczki. Po ostudzeniu dodać do wódki.
3. Wódkę wymieszać i przed spożyciem odstawić na 2-3 dni.
- Chcąc sporządzić pieprzówkę bardziej ostrą, powinniśmy dodać nieco więcej pieprzu lub użyć wódki o mocy 45.

