

kminowka na szybko

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

zdrowa i mocna

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- spiritus - 1/2 l
- woda - 1/4 l
- cukier - 1/4 kg
- zielony kminek - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Nie do końca dojrzałe nasiona kminku opłukać i osączyć na sicie.
Wodę zagotować z cukrem, schłodzić wymieszać ze spirytusem i wlać do słoja i dosypać kminek.
Słój zawiązać i pozostawić na 5-6 dni.
Po tym okresie zlać wódkę do butelek przez lejek z watą.
Wódka powinna mieć lekko zielonkawy kolor.
Kminówkę można przyrządzać z olejku kminkowego, a mianowicie :
zagotować cukier z wodą, schłodzić, zmieszać ze spirytusem i olejkiem.
Na koniec przefiltrować do butelek.

