



Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Krupnik litewski

Podawać bardzo gorący w kieliszkach od wódki lub w ogrzanych małych filiżankach od czarnej kawy.

Składniki:

- woda, 0.25 l
- miód, 0.35 kg
- spirytus, 0.25 l
- wanilia w laskach, 0.25 szt.
- gałka muszkatołowa, 0.25 szt.
- cynamon, 1 dag
- goździki, 2 szt.
- skórka cytrynowa, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Zagotować wodę z miodem, wrzucić do niej utłuczone przyprawy i gotować jeszcze kilka minut, po czym odstawić na pół godziny na brzegu płyty. Przecedzić, jeszcze raz zagotować i wrzący przelać do ogrzanego dzbanka z przykrywką (np. dzbanka do kawy). Dodać spirytus i szybko wymieszać.

