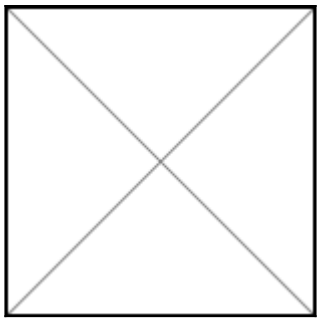


Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Kminkówka

Kminkówkę można przyrządzić z oleju kminkowego, a mianowicie zagotować cukier z wodą, schłodzić, zmieszać ze spirytusem, olejkiem i przefiltrować.

Składniki:

- spirytus, 0.5 l
- woda, 0.25 l
- cukier, 0.25 kg
- kminek, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Niezupełnie dojrzałe nasienie kminku opłukać, osaczyć na sicie. Wodę zagotować z cukrem, schłodzić, wymieszać ze spirytusem, wlać do słoja wsypać kminek. Słój zawiązać i pozostawić na 5—6 dni. Po tym okresie zlać wódkę do butelek przez lejek z watą; powinna ona mieć ładny zielonkawy kolor.