



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

Porterówka

Porterówka zyskuje na smaku przez dłuższe stanie.

Składniki:

- cukier, 2 łyżecz.
- spirytus, 0.75 l
- porter, 0.3 l
- piwo ciemne, 0.5 l

Sposób przygotowania:

Zmieszać piwo z porterem i rozpuścić w nim cukier. Do powyższej mieszaniny (lecz nie odwrotnie) wlać powoli spirytus mieszając. Pozostawić wódkę na 3—4 dni, aż wytworzony osad całkowicie opadnie na dno i przelać do butelki przez lejek z watą.

