



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

Karmelówka (przepalanka)

Pozostawić co najmniej na 3 dni do przetrawienia się składników i uzyskania właściwego smaku.

Składniki:

- spirytus, 0.5 l
- woda, 0.5 l
- cukier, 1 łyżk.
- cukier waniliowy, 1 łyżecz.
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Cukier bardzo silnie zrumienić na karmel. Wodę zagotować, rozpuści w niej karmel i cukier waniliowy, dodać szczyptę soli, ostudzić, zmiesza ze spirytusem.

