

Ajerówka nalewka



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

skórka otarta z pomarańczy	1 łyżka
kardamon	kilka ziarenek
Cynamon cały Prymat	1 kawałek
tatarak	1 korzeń
wódka	1 (45%)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W maju lub w pierwszych dniach czerwca wykopać korzeń tataraku, oskrobać go, umyć, osuszyć na ściereczce.

Do gąsiorka wrzucić kawałek świeżego (lub suszonego) korzenia tataraku, łyżkę skórki otartej z pomarańczy, kilka ziarenek kardamonu i kawałeczek pokruszonej kory cynamonu, zalać litrem 45-proc. wódki i zostawić w ciepłym miejscu na 8-10 dni, od czasu do czasu potrząsając gąsiorem.

Po 10 dniach wódkę zlać, przefiltrować przez gazę lub bibułę, rozlać do butelek, szczelnie zakorkować, zostawić w chłodnym i ciemnym miejscu na co najmniej 4-5 miesięcy.