

Pieprzówka

Przepis dodany przez użytkownika agusia

Słynna pieprzówka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- wódka 40 % - 1 l
- pieprz czarny - 20 ziaren
- cukier - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. . Do butelki z wódka wrzucić pieprz, wymieszać, butelkę szczelnie zakorkować. Odstawić na 2-3 tygodnie. Następnie płyn zlać z nad pieprzu. Łyżeczkę cukru wsypać do rondelka. Podgrzać, aż cukier się zbrązowi. Następnie zdjąć z ognia, zalać niewielką ilością wody i mieszać do rozpuszczenia cukru. Ponownie zagotować i odparować do objętości 1 łyżeczki. Po ostudzeniu dodać do wódki. Wódkę wymieszać i przed spożyciem odstawić na 2-3 dni.

