

Домашня настоянка

Міцна цікавинка, що стане родзинкою завершення вашої святкової трапези.

Особливим відчуття радості наповнюється кожна господиня чи господар, які вміють дивувати своїх гостей домашніми стравами, випічкою чи десертами.

Звісно, що майже у кожного кухаря в запасі є декілька фірмових страв. А якщо ще й подати до столу зроблену власноруч домашню настоянку, лікер або наливку, то таке частування для гостей стає ще цікавішим і смачнішим. Маємо визнати, що такою справою вміють займатись не всі. Тому радимо все ж таки спробувати, поекспериментувати з прянощами й створити власний, унікальний напій.

- 3 л горілки
- 6 горошин чорного перцю
- 6 горошин духмяного перцю
- 6 лаврових листки
- 5-6 чайних ложечок чорного сухого чаю
- 1 лимон нашпигувати зернами кави
- 4-5 столових ложок цукру або меду
- 1 мускатний горіх (розрізати на 2-4 частини)

Усі інгредієнти скласти у герметичну банку та настоювати 7-10 днів час до часу стрясаючи банкою щоб перемішати.

Опісля перецідити через кавовий фільтр або через кухонну марлю складену у декілька шарів.

Розлитий у пляшки напій краще поставити позаду усіх домашніх пляшок та забути принаймні на місяць. Чим довше настоянка стоятиме, тим смачніша ставатиме.

Якщо у настоянку Ви додавали мед, то одразу вона буде трішки мутною, але через декілька днів, тижнів мед осяде і настоянка очиститься.

Експериментуйте й куштуйте на здоров'я.







