

Chrenovucha - křenová vodka

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- vodka 1 l
- čerstvý křen 1 ks
- med 5 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Důkladně očištěný křen nakrájíme ostrým nožem na tenké, nudličky dlouhé tak 10 cm, mělo by jich být tak 15 kusů
2. Křen vložíme do důkladně umyté láhve
3. V menší skleničce rozmícháme v troše vodky med, až se rozpustí, nalijeme ho na křen v láhvi
4. Láhev dolijeme kvalitní vodkou až po okraj, křenové řezy musí být zcela potopené, uzavřeme
5. Necháme na temném a chladném místě 3-4 dny luhovat
6. Křenovou vodu přes sítko nalijeme do jiné čisté láhve.

Doporučení:

Kdo tuto vodu bude pít pro potěšení a ne jako medecínu, Rusové k ní pojídají špek, nasolené ryby, anglickou slaninu, či žitný chléb.