

Ohnivá vodka

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Vanilkové aroma 1 lžička
- Med 1 hrnek
- Skořice 8 ks
- Strouhaná citrónová kůra 1 ks
- Hřebíček 2 ks
- Strouhaný muškátový oříšek 1 lžička
- Vodka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V hrnci smícháme všechny přísady mimo vodky a přivedeme je k varu. Přikryjeme je a 5 minut dusíme.

Pak přilijeme vodku, zamícháme, odstavíme z ohně.

Ohnivou vodku podáváme horkou nebo studenou. Ohnivou vodku doporučuji připravovat spíše na elektrickém sporáku než na otevřeném ohni plynového sporáku.