

Pedrovodka

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vodka 60 ml
- Žvýkačky pedro 2 ks
- Moučkový cukr 1 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vodku nalijeme do neprodyšné nádoby. Přidáme cukr a nádobou třepeme, tak dlouho, dokud se nerozpustí. Poté přidáme žvýkačky. Necháme je vyluhovat alespoň 24 hodin (lepší je ale několik dní) za občasného protřepání. Žvýkačky ztratí barvu a změní strukturu. Vodka ochutnáme a případně přisladíme. Poté ji přefiltrujeme do malé sklenky. Změklou žvýkačku bude možné roztáhnout, aniž by bylo nutné ji žvýkat. Přetáhneme ji přes skleničku a vytvoříme v ní otvor. Hotovo!

Poznámka:

Žvýkačka pedro, která prý dělá ty největší bubliny, je neodmyslitelně spjata s dětstvím. Přesto není snadné vymyslet recept s výrobkem, který se nejí! Jediné řešení je nechat ho vyluhovat v alkoholu, který nasákne jeho nezaměnitelnou chutí. Ale zábavnější bude jeho dekorace. Pozorujte obličej své hostů, až jim umělecké dílo předložíte! Tento recept zaručeně oddělí volnomyšlenkáře od konzervativců, zrno od plev, chcete-li....