Kukułkówka

Przepis dodany przez użytkownika Mike_THE_GR8

Na zimne jesienne wieczory cos dla rozgrzania. Nalewka na bazie pysznych cukierków.

Czas przygotowania: 30 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 25 PLN

Potrzebne składniki:
- Cukierki \"kukułki\" - 60 dag
- Gorąca woda - 0,3 l
- Spirytus - 0,3 l

Przydatne akcesoria:
Garnek, butelka 1 litr (dobrze zakręcana), łyżka.

Etapy przyrządzania:

1. W garnku zagotwać wodę prawie do wrzenia, wrzucić cukierki (w całości, i tak się rozpuszczą), gotować na małym ogniu w okolicach wrzenia aż pozostałości z cukierków przestaną zmniejszać swoją objętość.

2. Wyjąć z garnka pozostałości cukierków (powinny mieć postać słodkiej kluchy :)), rozdrobnić nożem tak, żeby dało się wrzucić do butelki przez szyjkę. Zalać spirytusem.

3. Schłodzić nieco miksturę z garnka (tak, żeby nie strzeliła butelka potraktowana wrzątkiem - szkoda spirytusu ale jednocześnie żeby nie zaczęła krzepnąć) i dodać ją do butli. Wszystko zakręcić szczelnie i porządnie jeszcze raz zamieszać.

4. Butlę zostawić gdzieś na widoku, żeby codziennie ją zamieszać - resztki cukierków muszą się całkowicie rozpuścić. Teraz test cierpliwości - jak długo butla będzie stała w stanie nienaruszonym - im dłużej tym lepiej. Kilkuletnia kukułkówka smakuje wyśmienicie, nie czuć w niej alkoholu a ścina z nóg dość szybko - tylko kto da radę tyle czekać przy takich pysznościach w butelce :)

Jak podawać?
W kieliszkach, po wstrząśnięciu butelką żeby wzbudzić cały osad cukierkowy.

Uwagi:
Podane proporcje na 1 litr gotowej nalewki.