



STARA OGNISTA WHISKY OGDENA
miodowekrolestwo.com

Składniki:

- 400 ml whisky,
- 2 laski cynamonu,
- 1,5 strączka ostrej papryczki chilli lub 1 duży strąk.

Wykonanie:

W szczelnym naczyniu (słój / butelka / karafka) umieść whisky z laskami cynamonu. Wymieszaj miksturę, a następnie odstaw ją w chłodne i ciemne miejsce na co najmniej 5 dni.

Po tym czasie dodaj papryczki w całości lub rozetnij je wzdłuż i wydrąż ziarenka. Umieść chilli w naczyniu z whisky. Zakręć butelkę i pozostaw ją w spokoju na kolejne 2 dni. Po tygodniu paląca w gardło whisky jest gotowa!