

## PORTEROWKA

*(Przepis Staropolski)*

### *Ingredients*

2 szklanki spirytusu  
4 dkg suszonych sliwek (1.5oz)  
2 dkg kawy naturalnej (0.7oz)  
2 butelki porteru  
10 dkg miodu (3.5oz)

1. Do butelki ze spirytusem wlozyc drobno pokrajane sliwki i zmielona kawe. Zakorkowac i postawic na 10 dni, czesto wstrzasajac.
2. Nastepnie przecedzic przez lejek z wata , wymieszac z porterem i miodem naturalnym, rozlac do butelek , zakorkowac i odstawic na kilka dni.

## KRUPNIK

*(Przepis Staropolski)*

### *Ingredients*

2 szklanki spirytusu  
cynamon, gozdziki, imbir, galka muszkatalowa i wanilia do smaku  
1 szklanka wody  
50 dkg (17.5oz) miodu naturalnego  
kwasek cytrynowy do smaku

1. Do butelki ze spirytusem wlozyc przyprawy i pozostawic na 2 tygodnie.
2. Wode zagotowac, dodac miod i powoli gotowac ok.8 minut.
3. Nastepnie zdjac z ognia, nieco przestudzic i do rozcienczonego miodu dolac przecedzony przez wate spirytus, doprawic kwaszkiem cytrynowym, przelac do gasior-ka, zakorkowac i odstawic na minimum 1rok a lepiej na 2 lata.

