

Domácí vanilkový extrakt

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

1 ks	pravý vanilkový lusk
2 dl	kvalitní vodka



Postup přípravy

Vanilkový lusk podélně nařízneme a vložíme do lahvičky odpovídající velikosti. Zalijeme vodkou a pevně uzavřeme. Naplněnou lahvičku dáme na teplé, ale tmavé místo a čas od času ji protřepeme. Po 2 až 4 týdnech máme úžasný domácí vanilkový extrakt hotový! Tento extrakt používáme v malých dávkách při pečení nebo sladkém vaření.