

---

# Nalewka borowczana (z czarnych jagod)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 8199 razy.

Zestaw na 2-3 litry wodki.

2 kg borowek (czarnych jagod),

1 kg cukru kryształu,

spirytus o mocy 95ż.

1. Borowki przebrać, usunąć ogonki, opłukać na sicie, wsypać do gasiorka o pojemności 5 l.
2. Zasypanie borowki cukrem i zalanie taką ilością spirytusu, by owoce zostały zupełnie zakryte.
3. Ustawić gasiorek w nasłonecznionym miejscu. Macerować 4 tygodnie, po czym przefiltrować przez bibulę lub watę. Złać do butelek.
4. Wodkę borowczaną można przyrządzić też z soku. W tym celu należy przygotować mors z soku czarnych jagod. Ze względu na małą intensywność zapachowo-smakową tych owoców używa się zawsze większej ilości morsu. Tak więc na litr wódki trzeba wziąć 400-500 ml morsu borowczanego, 100-150 g cukru, 200 ml spirytusu o mocy 95ż i tyle wody, by dopełnić objętość do litra.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 48.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)