Nalewka borowczana (z czarnych jagod)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 8405 razy.

Zestaw na 2-3 litry wodki.

2 kg borowek (czarnych jagod),

1 kg cukru krysztalu,

spirytus o mocy 95ż.

1. Borowki przebrac, usunac ogonki, oplukac na sicie, wsypac do gasiorka o pojemnosci 5 l.

2. Zasypac borowki cukrem i zalac taka iloscia spirytusu, by owoce zostaly zupelnie zakryte.

3. Ustawic gasiorek w naslonecznionym miejscu. Macerowac 4 tygodnie, po czym

przefiltrowac przez bibule lub wate. Zlac do butelek.

4. Wodke borowczana mozna przyrzadzic tez z soku. W tym celu nalezy przygotowac

mors z soku czarnych jagod. Ze wzgledu na mala intensywnosc zapachowo-smakowa tych owocow uzywa sie zawsze wiekszej ilosci morsu. Tak wiec na litr wodki trzeba wziac 400-500 ml morsu borowczanego, 100-150 g cukru, 200 ml spirytusu o mocy 95ż i tyle wody, by dopelnic objetosc do litra.

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

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