
Nalewka gruszkowa (na cała gruszke)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7780 razy.

Zestaw na 0,75 litra wódki o mocy ok. 40ż.

1 dojrzała gruszka,

250 ml nalewu gruszkowego,

150 g cukru,

225 ml spirytusu o mocy 95ż,

100 ml wody.

Nalew gruszkowy:

1 kg gruszek,

1 l spirytusu o mocy 70ż.

1. Na drzewie gruszy wsunąć do butelki załazek owocu gruszki i przywiązać butelkę do gałęzi. Po dojrzeniu butelkę z owocem w środku zdjąć.

2. Przygotować nalew: 500 ml spirytusu o mocy 95ż zmieszać z 500 ml wódki o mocy 45ż, dzięki czemu otrzymamy litr spirytusu o mocy ok. 70ż. Gruszki pokroić, usunąć gniazda nasienne, lekko zmiąć i załazć spirytusem. Macerować

bez mieszania 3-4 tygodnie.

3. Wlać nalew do butelki z gruszką, dodać cukier rozpuszczony w wodzie, dodać

spirytus o mocy 95ż i dopełnić wodą do objętości 750 ml.

4. Odstawić do dojrzewania na 2-3 miesiące.

- Dla wzbogacenia smaku można do nalewki dodać 10-15 ml nalewu wiśniowo-pestkowego (przepis "wisniówka polska").

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 92.

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