
Nalewka sliwkowa slodka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7083 razy.

Zestaw na 2 litry wodka o mocy 35ż.

1,25 l nalewu ze sliwek,

200 ml zaprawy na owocach suszonych i wanilii,

500 g cukru,

5 ml 10-procentowego roztworu kwasu cytrynowego,

100 ml spirytusu o mocy 95ż lub 100 ml przegotowanej wody do

uzupełnienia objętości nalewki.

Nalew ze sliwek:

1 kg sliwek mieszanych: węgerek, renklod, mirabelek,

650 ml spirytusu o mocy 95ż,

600 ml wodka o mocy 45ż.

Zaprawa na owocach suszonych i wanilii:

50 g sliwek suszonych bardzo dobrej jakości,

1 laska wanilii,

3 krople olejku migdałowego,

30 g rodzynek,

200 ml spirytusu o mocy 70ż.

1. Sporządzić nalew ze sliwek: wydrylować owoce, odkładając co dziesiątą pestkę, następnie sliwki rozdrobnić i wraz z 1/10 pestek włożyć do 5 litrowego

słoja. 650 ml spirytusu o mocy 95ż zmieszać z 600 ml wodka o mocy 45ż i

uzyskanym w ten sposób spirytusem zalać włożone do słoja owoce. Macerować

3-4 tygodnie, mieszając 2-3 razy w tygodniu. Po zakończeniu maceracji nalew

zlać do gasiorka.

2. Sporządzić zaprawę na owocach suszonych i wanilii. Wydrylować sliwki, rozdrobnić je. Rodzynki rozdrobnić. Sliwki, rodzynki i wanilie wrzucić do słoja. 140 ml spirytusu o mocy 95ż rozcieńczyć 70 ml przegotowanej wody. Uzyskanym w ten sposób spirytusem zalać włożone do słoja owoce, dodać 3 krople

olejku migdałowego i szczelnie zamknąć słoje. Macerować 4-6 tygodni, od czasu

do czasu mieszając.

3. Do gasiorka z nalewem wlać zaprawę według podanych proporcji, cukier rozpuszczony w niewielkiej ilości przegotowanej wody, roztwór kwasu cytrynowego

i wszystko dokładnie wymieszać.

4. Spróbować przyrządzonej wodka i w zależności od smaku dopełnić spirytusem

lub przegotowana woda do objętości 2 l.

5. Odstawić na 6-8 tygodni, po czym przefiltrować i rozlać do butelek.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 50.

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