

---

# Nalewka sliwkowa slodzona

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6403 razy.

Zestaw na 2 litry wódki o mocy 40ż.

1,25 l nalewu ze sliwek wegierok,

300 g cukru,

100 ml wody,

300 ml spirytusu o mocy 95ż,

woda do uzupełnienia objętości nalewki.

Nalew z wegierok:

1 kg sliwek zupełnie dojrzałych,

1,25 l spirytusu o mocy 70ż.

1. Sliwki wydrylować odkładając co 10 pestkę. Sliwki rozdrobnić na małe kawałki, wrzucić je wraz z 1/10 pestek do 3 litrowego słoja.

2. Litr spirytusu o mocy 95ż zmieszać z 300 ml wody. Uzyskany spirytus o mocy

ok. 70ż wlać do słoja. Macerować sliwki 3-4 tygodnie, mieszając 2-3 razy w

tygodniu. Po zakończeniu maceracji zlać nalew do gasioroka.

3. Do nalewu wlać rozpuszczony w wodzie cukier, po czym zawartość dokładnie wymieszać. Dodać spirytus i dopełnić wodą do objętości 2 l.

4. Odstawić na 4 tygodnie, po czym przefiltrować przez watę, rozlać do butelek.

5. Słodczy nalewki można stonować, dodając do nalewu 4 ml 10 procentowego roztworu kwasu cytrynowego. Można też nadać wodce ciemniejszą barwę. Uzyska się

ja, jeśli do zestawu wódki doda się 40-50 ml morsu z czarnych porzeczek.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 52.

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