

---

# Nalewka wisniowa slodka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 17628 razy.

Zestaw na 2 litry wodki o mocy 30ż.

2 kg aromatycznych, dojrzałych wisni,

2 kg cukru kryształu,

1,6 l spirytusu o mocy 60ż.

1. Przebrać wisnie, odrzucić ogonki i owoce niedojrzałe lub uszkodzone, wypłukać kilkakrotnie zimną wodą na cedzaku.

2. Wydrylować wisnie, po czym wraz z 1/5 wszystkich pestek wrzucić je do gasiorka o pojemności 5 l, zasypać cukrem i nie mieszając, gasiorek zakorkować. Odstawić na 7-10 dni.

3. Gdy rozpuści się cały cukier, zawartość gasiorka dobrze wymieszać. Wytworzony syrop zlać przez cedzak lub sito do emaliowanego garnka o pojemności 3 l.

4. Doprowadzić syrop na małym ogniu do wrzenia. Gdy powstająca obficie piana opadnie, zebrać jej resztkę i usunąć. Uzyskany surop można używać do napojów lub po zakonserwowaniu spirytusem do wyrobów wisniówek słodkich.

5. Przygotować nalewkę: litr spirytusu o mocy 95ż rozcieńczyć 650 ml wody i uzyskane 1,6 l spirytusu o mocy ok. 60ż wlać do pozostałych w gasiorku po zlaniu syropu wisien. Spirytus dobrze wymieszać z wisniami i gasiorek szczelnie zamknąć.

6. Macerować 5-6 dni, po czym zlać nalew z nad owoców, przefiltrować przez bibułę lub watę i rozlać do butelek.

- Chcąc uzyskać mocniejszą i mniej słodką nalewkę, należy do otrzymanych 2 l nalewki dodać 400 ml spirytusu o mocy 95ż. Po wymieszaniu powstanie 2,3 l nalewki o mocy 40ż.

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

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