
Nalewka wisniowa wytrawna

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

Język: Polski

Odwiedzono: 11060 razy.

Zestaw na 3 litry wodki.

2 kg aromatycznych, dojrzałych wisni,

1,25 l spirytusu o mocy 95ż,

1,25 l wodki o mocy 45ż,

250 g cukru.

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.
3. 1,25 l spirytusu o mocy 95ż zmieszać z 1,25 l wodki o mocy 45ż i otrzymanym spirytusem o mocy 70ż zalać owoce. Szczelnie zakorkować naczynie.
4. Gasiorek ustawić w ciepłym miejscu, macerować wisnie 2-3 miesiące, mieszając od czasu do czasu.
5. Po zakończeniu maceracji zlać nalew do gasiorka, dodać cukier rozpuszczony w 250 ml wody i zamieszać.
6. Nalewkę odstawić na 4-6 tygodni, potem w razie potrzeby przefiltrować i rozlać do butelek.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 44.

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