

---

# Nalewka z czarnych porzeczek slodziona

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8806 razy.

Zestaw na 2 litry wodki.

1 l nalewu z czarnych porzeczek,

300 g cukru,

260 ml spirytusu o mocy 95ż,

500 ml wody.

Nalew z czarnych porzeczek:

1 kg czarnych porzeczek,

1 l spirytusu o mocy 70ż.

1. Przygotowac nalew z czarnych porzeczek: 1 kg owocow obrac z galazek i szypulek, sparzyc wrzatkciem na sicie, czesciowo rozgniesc drewniana lyzka, wlozyc

do 5 litrowego sloja. Zmieszac 750 ml spirytusu o mocy 95ż z 300 ml wody i

uzyskany w ten sposob spirytusem o mocy ok. 70ż zalac wlozone do naczynia porzeczeki.

2. Owoce macerowac 6-8 tygodni, mieszajac od czasu do czasu, po czym nalew zlac do butelek i odstawic na co najmniej 6 miesiecy.

3. Nalew zmieszac z rozpuszczonym w przegotowanej wodzie cukrem, po czym dodac spirytus i dopelnic woda do objetosci 2 l. Odstawic do dojrzewania na 5-6

miesiecy.

- Chcac uzyskac slodsza nalewke, nalezy zwiekszyc ilosc cukru, redukujac ilosc wody i spirytusu o mocy 95ż.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 54.

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