
Nalewka z czarnych porzeczek słodzona

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8872 razy.

Zestaw na 2 litry wódki.

1 l nalewu z czarnych porzeczek,

300 g cukru,

260 ml spirytusu o mocy 95%,

500 ml wody.

Nalew z czarnych porzeczek:

1 kg czarnych porzeczek,

1 l spirytusu o mocy 70%.

1. Przygotować nalew z czarnych porzeczek: 1 kg owoców obrać z gałązek i szypulek, sparzyć wrzątkiem na sicie, częściowo rozgnieść drewnianą łyżką, włożyć

do 5 litrowego słoja. Zmieszać 750 ml spirytusu o mocy 95% z 300 ml wody i

uzyskanym w ten sposób spirytusem o mocy ok. 70% zalać włożone do naczynia porzeczkami.

2. Owoce macerować 6-8 tygodni, mieszając od czasu do czasu, po czym nalew zlać do butelek i odstawić na co najmniej 6 miesięcy.

3. Nalew zmieszać z rozpuszczonym w przegotowanej wodzie cukrem, po czym dodać spirytus i dopełnić wodą do objętości 2 l. Odstawić do dojrzewania na 5-6

miesięcy.

- Chcąc uzyskać słodsza nalewkę, należy zwiększyć ilość cukru, redukując ilość wody i spirytusu o mocy 95%.

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

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