
Wisniowka wytrawna

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7183 razy.

Zestaw na 1 litr wódki o mocy 40ż.

400 ml morsu wisniowego o zawartosci 20% alkoholu,

100 g cukru,

340 ml spirytusu o mocy 95ż,

180 ml wody.

1. Wydrylowac swieze, czarne, najlepiej tzw. sokowe wisnie, nastepnie wycisnac

z nich sok.

2. Otrzymany sok zakonserwowac dodajac na kazdy 1 l soku 250 ml spirytusu o mocy 95ż, dzieki czemu powstanie mors wisniowy o zawartosci ok. 20% alkoholu.

3. Wlac 400 ml morsu do szklanego naczynia. Zagotowac wode, rozpuscic w niej

cukier. Schlodzic i wymieszac z morsem.

4. Do morsu z cukrem i woda dodac spirytus. Wymieszac, odstawic na 3-6 miesiecy. Przed uzyciem nalewke przefiltrowac.

5. Chcac nadac wisniowce smak lekko pestkowy, nalezy do zestawu wódki dodac

niecو nalewu wisniowo-pestkowego. Sporzadza sie go w nastepujacy sposob:

1/4 kg wydrylowanych wisni wrzuca sie wraz z pestkami do sloja, zalewa 500

ml spirytusu o mocy 70ż i maceruje ok. 4 tygodni. Sklarowany nalew przechowuje sie w dobrze zakorkowanej butelce.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 34.

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

ile musi mors lazakowac aby do niego dodac spirytus

Nadesłal(a):darek <darus394@wp.pl> 2009-07-16 21:07:55