Nalewka wileńska

Dodano: 2000-04-22 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 8329 razy.

Surowiec: maliny, wiśnie, śliwki, zielone włoskie orzechy, dereń jadalny, świeża mięła, tarnina lub jarzębina.

Wagowa ilość składników jest właściwie dowolna; bierze się "na oko" taką porcję jednego w wymienionych owoców lub ziół, ile zmieści się na gazie.

Sporządzając tę nalewkę, bierzemy tylko jeden z wymienionych wyżej gatunków. Jeżeli decydujemy się na jarzębinę, jej owoce musza być przemarznięte. Jesienią, kiedy jeszcze nie ma mrozów, można wstawić zebrane jagody na 2-3 dni do zamrażalnika lodówki. Orzechy włoskie trzeba pokrajać w drobna kostkę. Wiśnie, śliwki i dereń należy nakłuć widelcem, a liście mięty drobniutko posiekać .

Na dno 1 litrowego słoja "Twist-off" nalać spirytusu o mocy 70□ - na wysokość ok. 4 cm (mierząc od dna). Napełnić przycięty w kwadrat kawałek gazy jednym z wymienionych wyżej gatunków owoców lub ziół, które musza być czyste, ale suche, dlatego bezpośrednio przed sporządzeniem trunku nie należy ich płukać . Gazę z owocami wkładamy do słoja tak, aby nie dotykała spirytusu, musi wisieć w 2 centymetrowej odległości od jego powierzchni. Słój zakręcamy wieczkiem, które przytrzymuje brzegi gazy. Naczynie pozostawić w spokoju na nie dłużej niż 3 tygodnie. Potem gazę z owocami usuwamy, a do słoja wlewamy tyle wódki (najlepiej "Żytniej"), ile było poprzednio spirytusu. Otrzymamy pyszna nalewkę o mocy 70□.

Jeżeli ktoś woli słabsze trunki, może wódkę zmieszać z woda w proporcji pół na pół. Wskazany (choć niekonieczny) jest dodatek łyżki stołowej miodu, który należy dokładnie wymieszać z nalewka.

Uwaga - nigdy nie dodawać cukru.

Nalewkę można pić po 3 tygodniach.

From: slavek_s@usa.net (Slav)