
Nalewki - Jarzębinówka #2

Dodano: 2000-04-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7028 razy.

Dobrze przemarznęte jagody jarzębiny sparzyć na sicie i napełnić nimi gąsiorek lub dużą butelka do 3/4 pojemności.

Zalać do pełna spirytusem 70° i dobrze zakorkowane naczynie trzymać na słońcu lub w ciepłym miejscu przez 2 miesiące.

Przecedzić do innej butelki lub gąsiorka.

Z czystej wytrawnej wódki i cukru zrobić gęsty syrop (proporcja: na 1 l wódki - 20-30 dag cukru), napełnić nim większy rondel i powoli ogrzewać. Wlać powoli nalewkę do gorącego syropu (gaz w kuchence musi być zgaszony), cały czas starannie mieszając.

Wystudzić pod przykryciem (w przeciwnym wypadku ulotni się aromat) i zlać do butelek.

From: slavek_s@usa.net (Slav)