
Nalewka na czarnych porzeczkach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7143 razy.

Dojrzałe czarne porzeczki obrać z gałązek i wsypywać do gąsiora, napełniając go niemal do pełna.

Zalać owoce spirytusem rozcieńczonym pół na pół wódką.

Gąsior szczelnie zakorkować, postawić na kilka miesięcy na słońcu lub też w ciepłym miejscu, po czym nalewkę zlać, a pozostałe owoce zasypać cukrem, licząc na 1 l trunku - 0,5 kg.

Gąsior z owocami pozostawić w ciepłym miejscu, często nim potrząsając.

Gdy cukier się rozpuści, zlać syrop z owoców i zmieszać z poprzednio zlanym płynem.

Nalewka nadaje się od razu do picia, najlepiej jednak pozostawić owoce zalane wódką przez rok i przefiltrowany płyn dodać do trunku.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

Zrobiłam zeszłej jesieni. Pycha. Już za nią tęsknię...

Nadesłał(a):ewa 2006-06-03 11:06:16

"pozostawić owoce zalane wódką przez rok i przefiltrowany płyn dodać do trunku".

To znaczy czekać rok z picciem nalewki????!!!!

Słynny przepis Olbrychskiego mówi: Po zlaniu do butelek zostawić nalewkę na kilka miesięcy, na kilka tygodni, a przynajmniej na kilka godzin.

Nadesłał(a):anonim <efedra@gazeta.pl> 2006-09-26 15:09:55