
Nalewki - Wyborna (mocna nalewka deserowa)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7761 razy.

Przygotowując tę nalewkę, należy wybrać bardzo słodkie i bardzo dojrzałe czereśnie. Wymyć je, usunąć szypułki, wydrylować .

Wsypać do gąsiorka, zalać spirytusem 70% tak, by przykrył owoce. Gąsior trzymać w zaciemnionym miejscu przez 10 dni, potem zlać nalewkę do butelek, zakorkować je szczelnie i trzymać w chłodzie przez kilka miesięcy.

Im dłużej nalewka stoi - tym jest smaczniejsza.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

Chyba lepiej by było gdyby nalewka macerowała się dłużej niż 10 dni, np 1 lub 2 miesiące

Nadesłał(a):Heniek <werkpol@neostrada.pl> 2006-08-01 16:08:32