Nalewki - Wiśniówka #2

Dodano: 2000-04-22 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 27982 razy.

5 kg dojrzałych wiśni (wybrać owoce "czarne") oczyścić z ogonków, umyć w zimnej wodzie, wsypać do dużej butelki tak, aby napełnić ją w 2/ 3 pojemności, zalać 6 l czystego spirytusu (oczywiście ilości spirytusu i wiśni można odpowiednio zmniejszyć), szczelnie zakorkować i pozostawić w spokoju przez 2 tygodnie.

Zlać nalewkę, wsypać do wiśni 2 kg cukru i zalać wódką (45%).

Pozostawić w spokoju przez 2 tygodnie.

Po upływie tego czasu zmieszać oba płyny, zlać do butelek, zakorkować i trzymać w chłodnym miejscu.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

---

zajebisty sposób na zawieranie nowych znajomości
Nadesłał(a): 2006-06-19 13:06:12

nareszcie znalazłam konkretny przepis na wiśniówke :)
niemożebne dzięki
Nadesłał(a):anais <amarige@poczta.onet.pl> 2006-08-29 19:08:19

błąd w sztuce. Po zlaniu spirytusu należy zalać wódką 45 % na 3 tygodnie. Po zlaniu wódki dodać cukier - 2 kg - na 2-3 tygodni. FINAŁ to zmieszać spirytus + wódka + sok, dodać 1 l rumu i... zapomniec na rok. Po roku wspaniała nalewka !!!!
Nadesłał(a):kotek <d@gmeil.com> 2007-07-24 17:07:14

Dobry przepis
Nadesłał(a):kasia <renata@mu.pl> 2008-07-21 20:07:57

Mam pytanie, ile nalezy wlac wodki do wisni?
Czy po zlaniu obu plynow wisniowka powinna lezakowac kilka miasiecy przed degustacja?
Nadesłał(a):Archi 2008-08-29 11:08:58