
Nalewki - Wiśniówka #2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 27937 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 mieszać 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 wiśniówkę :)

niemożliwe dzięki

Nadesłał(a): anais <amarige@poczta.onet.pl> 2006-08-29 19:08:19

błąd w sztuce. Po zlanu spirytusu należy zalać wódką 45 % na 3 tygodnie. Po zlanu wódki dodać cukier - 2 kg - na 2-3 tygodni. FINAŁ to mieszać spirytus + wódka + sok, dodać 1 l rumu i... zapomnieć 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 należy wlać wódki do wiśni?

Czy po zlanu obu płynów wiśniówka powinna leżakować kilka miesięcy przed degustacją?

Nadesłał(a): Archi 2008-08-29 11:08:58