
Nalewki - Wiśniówka #3 (mocna)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 11463 razy.

1l spirytusu, 0,4l wody przegotowanej, 0,5l soku z wydrylowanych wiśni (otrzymuje się go z ok. 1,5 kg wiśni wyciśniętych w woreczku płóciennym), 0,4 kg cukru i 1,5 g kwasu cytrynowego zagotować razem.

Można również przygotować nieco inny zestaw składników: 0,5 kg prawdziwego miodu, 1,5 g kwasu cytrynowego i 0,2l wody, dla koloru - pół szklanki bardzo mocnej esencji herbacianej lub karmel z łyżeczki cukru.

Po zagotowaniu odstawić na miesiąc, przefiltrować, rozlać do butelek o objętości 0,5l lub większych, zakorkować i położyć w pozycji poziomej na 2 - 3 miesiące.

Ostrożnie zlać nalewkę znad osadu (tworzy się on takie na bocznych ściankach) do butelek o objętości 0,5l i mniejszych.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

ta jasne nie ma jak gotować spirytus

Nadesłał(a):romek <romek_990@o2.pl> 2010-04-17 20:04:34