Nalewka żurawinowa

Dodano: 2000-04-22 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 12370 razy.

Żurawiny muszą być dobrze przemarznięte, najlepiej zatem przygotowywać ten trunek zimą, choć można także dojrzałe jagody włożyć na 2-3 dni do zamrażalnika lodówki.

Zalać spirytusem i trzymać w cieple (najlepiej w pobliżu kuchenki lub kaloryferów).

Po 2 tygodniach zlać płyn, pozostałe żurawiny utrzeć w misce, wycisnąć przez woreczek z gęstego płótna lub flaneli, zlać razem oba płyny i zaprawić do smaku syropem cukrowym.

Na każdą butelkę wódki dodać kroplę olejku migdałowego, wlewając go do gorącego syropu cukrowego, nigdy - do spirytusu.

From: slavek_s@usa.net (Slav)