
Nalewka owocowa "Ułanka"

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6274 razy.

Kilkunasto litrowy gąsior napełnić jakimkolwiek jagodami, zalać spirytusem o mocy 70° i trzymać na słońcu przez 2 tygodnie.

Po upływie tego czasu (jagody powinny zbieleć).

Zlać spirytus i zalać nim odpowiednio mniejszą porcję świeżych jagód tego samego gatunku.

Gdy nalewka dobrze naciągnie po raz drugi, przefiltrować ją przez flanelowy woreczek i na każdy litr odmierzyć ok. 0,5 kg cukru.

Płyn wlać do sporego garnka lub rondla, zaznaczyć wewnątrz naczynia poziom płynu, wsypać utłuczony (miałki) cukier i gotować na niewielkim płomieniu pod przykryciem, dopóki nalewka nie wróci do poprzedniej ilości; co pewien czas należy zatem sprawdzać jej poziom, czyniąc to bardzo ostrożnie, ze względu na bliskość palnika gazowego!

Gdy ostygnie, zlać do mniejszych naczyń, a po 10 dniach (w tym czasie zanieczyszczenia powinny opaść na dno) przelać butelek.

Pozostałość można pić, ale płyn trzeba uprzednio przefiltrować przez bibułę.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

Trzeba nieźle się narąbać żeby ułożyć taki przepis.

..."jakimkolwiek jagodami"... ????

..."odpowiednio mniejszą porcję"... ???

..."gotować .. dopuki nalewka nie wróci do poprzedniej ilości"...

I wdychać opary znad garnka (odparowuje spirytus o mocy ok 70%) a potem układać takie przepisy.

Nadesłał(a):Zag 2006-01-24 21:01:25

zgadza się, to już kolejny świetny przepis tego autora w którym gotuje spirytus masakra

Nadesłał(a):romek <romek_990@o2.pl> 2010-04-17 20:04:24