Nalewka pigwowa

Dodano: 2000-04-22 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 12351 razy.

1,5 kg dojrzałej pigwy lub 2 kg (gdy owoc nie jest jeszcze dojrzały) obrać , usunąć pestki i pokrajać w kawałki.

Zalać 1 l wody i gotować pod przykryciem przez 45 minut.

Z rozgotowanej pigwy odciągnąć sok w sokowirówce lub też masę wyłożyć na gęsto tkany materiał uformowany w lejek i pozostawić na noc, by odciekł sok.

Do 0,75 l soku dodać 0,5 kg cukru i podgrzewać na średnim ogniu, aż się rozpuści.

Do syropu wlać 0,5 l winiaku i 5 ml rumu, przelać całość do butli lub małego gąsiorka i odstawić w chłodne miejsce na 3 tygodnie.

Skroić cienko wierzchnią skórkę z połowy pomarańczy, skręcić ją w spiralę i na kilka sekund zanurzyć we wrzątku, a następnie wrzucić do naczynia z nalewką, wlewając jednocześnie sok wyciśnięty z tego owocu.

Po 3-4 tygodniach nalewka będzie gotowa.

Uwaga: po dodaniu alkoholi należy co pewien czas potrząsnąć naczyniem.

Przed rozlaniem do butelek gotowa nalewkę przefiltrować przez bibułę lub flanelę.

Nalewka będzie miała złocista barwę, przyjemny smak i aromat.

Moc jej wyniesie ok. 35%.

Wydajność : ok. 2 l.

Podaje się ją ochłodzona do temperatury 10-12 st.C.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

Jak to możliwe 0,5 l winiaku 40% rozcieńczyć do 2l i powstanie z tego trunek 35%bez fermentacji, to cud jak w Kanie
Nadesłał(a):Tadek 2006-10-01 11:10:36