Nalewka gruszkowa

Dodano: 2000-04-22 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 9618 razy.

2 kg gruszek (Bery, Williams) bardzo aromatycznych, soczystych, zupełnie dojrzałych, ale nie "uległych", obrać , usunąć szypułki, pokrajać w kostkę, nie usuwając ziarnek - dla zachowania aromatu.

Pokrajane gruszki umieścić w butli lub w małym gąsiorze, zalać 0,75l spirytusu, szczelnie zakorkować i odstawić w ciepłe miejsce aż do następnej wiosny.

Wiosną zaś zlać płyn znad owoców, gruszki zasypać cukrem (0,6 kg) i co pewien czas potrząsnąć naczyniem, aby dobrze się rozpuścił.

Gdy to nastąpi, zlać syrop, a gruszki wycisnąć w sokowirówce lub odcisnąć sok przez gęsty płócienny worek, po czym przefiltrować przez bibułę lub flanelę.

Następnie połączyć trzy płyny, dodać 40ml winiaku i 4 ml złocistego rumu oraz rozpuścić w nalewce 3 - 5 g kwasu cytrynowego.

Po wymieszaniu całość ponownie przefiltrować przez bibułę i rozlać do butelek.

Pić co najmniej po pół roku.

Nalewkę tę można dodatkowo aromatyzować , dodając razem ze spirytusem 10 goź dzików, jedną laskę cynamonu, pięciocentymetrowy strąk wanilii albo torebkę cukru waniliowego.

Będzie ona miała jasnozłocistą barwę, moc 35%, zaś zawartość cukru wyniesie ponad 30%.

Wydajność -ok. 2 l.

Nalewkę gruszkową oziębić przed spożyciem do temperatury 10-12st.C.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

---

gruszka jak kobieta, uległa - to jak obiad bez aperitif(u).
Nadesłał(a):Zag 2006-01-24 20:01:23

saju nara ziomki

Nadesłał(a): 2006-06-11 19:06:47