
Nalewka gruszkowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9511 razy.

2 kg gruszek (Bery, Williams) bardzo aromatycznych, soczystych, zupełnie dojrzałych, ale nie "uległych", obrać, usunąć szypułki, pokrajać w kostkę, nie usuwając ziarenek - 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 z nad 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 łaskę 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 oziębic 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