Nalewka (listówka) porzeczkowa

Dodano: 2000-04-22 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 8323 razy.

Na wiosnę, gdy listki czarnych porzeczek są jeszcze małe, zerwać je razem z delikatnymi koniuszkami młodych gałązek.

Napełnić nimi luź no butlę lub gąsiorek (bez ugniatania).

Następnie zalać do pełna 2 l wódki tak, aby liście były całkowicie przykryte.

Odstawić nalewkę w ciepłe miejsce na tydzień, a przez dalsze 3 tygodnie trzymać ją w chłodzie.

Zlać nalewkę, a liście porzeczkowe zasypać 0,2 kg cukru wymieszanego z 3 - 5 g kwasu cytrynowego i postawić w cieple, aby cukier się rozpuścił.

Ten aromatyczny syrop dodać do nalewki, wymieszać i zlać do ciemnych butelek; cedząc przez bibułę lub watę.

Jest to bardzo smaczna, mało słodka (zawiera ok. 10% cukru) nalewka, o lekko eterycznym i delikatnym, cierpkawym aromacie oraz zielonkawo-brunatnej barwie.

Ma właściwości lecznicze: działa moczopędnie, dobra jest na nieżyt żołądka i jelit.

Podaje się ją jako aperitif.

Moc ma ok. 38%, wydajność - ok. 2 l.

Podając listkówkę porzeczkową, ochładza się ją do temperatury 8-10st.C.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

Pycha, właśnie degustuję! Ale jeszcze lepsza jest zmieszana ze smorodinówką!!!!!!
Nadesłał(a):Ja 2005-12-09 22:12:25