
Nalewka (listówka) brzoskwiniowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5409 razy.

2 pełne garście opłukanych liści brzoskwiniowych zalać 1,25 l spirytusu na 4-6 godzin, aż nalewka nabierze pięknej zielonej barwy, po czym zlać ją do naczynia.

Z 0,6 kg cukru, 1,5 l wody i 3-5 g kwasu cytrynowego ugotować syrop, aromatyzując go dodatkiem 50-100 kropli esencji waniliowej.

Nalewkę wlać do gorącego syropu, wymieszać, przecedzić przez bibułę, gęste płótno lub flanelę i wlać do ciemnych butelek.

Ta "błyskawiczna" nalewka o swoistym, oryginalnym aromacie i smaku ma moc ok. 35% i zawiera ok. 25% cukru.

Wydajność - ok. 2 l.

Przed podaniem należy nalewkę ochłodzić do temperatury 10-12st.C.

From: slavek_s@usa.net (Slav)