Nalewka wiejska

Dodano: 2000-04-22 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 8642 razy.

Upiec przaśny "placek chlebowy" (bez drożdży i zakwasu) z 1 szklanki żytniej mąki razowej, 1,5 szklanki pszennej mąki razowej, 2-3 g soli i wody:

Przegotowaną i ostudzoną wodę dodać stopniowo do mąki, aż otrzymamy dobrze spulchnione ciasto o odpowiedniej konsystencji.

Następnie rozwałkować je i ułożyć na suchej blasze.

Zrobić nożem nacięcia w "kratę" i piec w temperaturze 300st.C przez 15-20 min, aż placek się dobrze przyrumieni!.

Następnego dnia użyć go do nalewki.

0,25 kg pokruszonego chrupkiego placka razem z 20-30 g rodzynków i 30 g młodych pączków brzozowych zalać 1,25 l wódki na 2 tygodnie.

Po maceracji starannie przecedzić nalewkę przez gęste płótno i wlać do rondla, w którym uprzednio w gorącym jasnym piwie (0,25 l) rozpuszczono 200 g cukru.

Po dokładnym wymieszaniu odstawić w chłodne miejsce na

2 miesiące, aż do pełnego sklarowania.

Jest to staropolska nalewka, zupełnie obecnie nieznana, o charakterystycznym, oryginalnym smaku, lekko gorzkawa z posmakiem słodkawopalonym.

Ma barwę złocisto brunatną, zawartość alkoholu - ok. 40%, cukru - ok. 10%.

Wydajność - ok. 1,25 l.

Nalewkę tę ochładza się do temperatury 8-10st.C.

Uwaga: Pączki brzozowe można zastąpić młodymi liśćmi lub "orzeszkami" brzozowymi, a jasne piwo - porterem.

From: slavek_s@usa.net (Slav)