
Nalewka wiśniowa

Dodano: 2005-10-27 10:37:49

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 21082 razy.

2 kilogramy wiśni
10 goź dzików
0,5 laski wanilii
50 dag cukru
1 litr spirytusu
kawałek cynamonu

Wydrylować 2 kg wiśni, pozostawiając kilkanaście owoców z pestkami. Wsypać do słoja, dodać 10 goź dzików, 0,5 laski wanilii i kawałek cynamonu, 50 dag cukru oraz 1 litr spirytusu. Wymieszać i szczelnie zamknąć. Postawić w chłodnym pomieszczeniu, na co najmniej pół roku. Po tym okresie odcedzić i zlać nalewkę do butelek.

Nadesłał: mermas <mermas@vp.pl>

a ma może ktoś taki sprawdzony przepis co się zalewa całe wiśnie tzn. bez drylowania spirytusem.

Napiszcie!

Nadesłał(a):Inez 2006-07-24 11:07:52

w pestkach z wiśni znajduje się kwas pruski (cjarek) dlatego się dryluje.

Nadesłał(a):gste <gste@tlen.pl> 2006-07-31 13:07:02

Witam. Ja nigdy nie dryluje - I żyję :)

Nadesłał(a):marco <antoniukmarek@op.pl> 2006-08-10 19:08:53

To samo można zrobić z śliwkami (węgielką), osobiście wypróbowałem, jest bardzo dobra.

Nadesłał(a):mermas <mermas@tlen.pl> 2006-08-10 21:08:18

Niewiem czy ja wytrzymam pół roku hehe ;)

Nadesłał(a):Basia <baby5@op.pl> 2008-01-30 12:01:05

A może ktoś ma więcej przepisów na nalewki na spirytusie. Z góry serdecznie dziękuję.

Nadesłał(a):George <georgeolszewski@yahoo.com> 2008-04-15 01:04:41

Najlepsza nalewka na świecie robię ją od kilkunastu lat.

Nadesłał(a):dyktahund 2010-07-24 13:07:42