
Nalewka wiśniowa

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2550 razy.

Gąsior czysty i suchy napełnić dojrzałymi wiśniami czarnymi, zostawiając w jednej trzeciej części pestki. Nalać to najlepszym spirytusem do pełna i postawić w piwnicy na kilka tygodni, od 4 do 6, nigdy dłużej. Po tym przeciągu czasu zlać spirytus, wiśnie włożyć w czysty płócienny worek, dość gęsty, i wycisnąć z nich wszystkie płynne części rękoma. Pozostały płyn zostawić w słoju na 24 godziny do zupełnego sklarowania; na drugi dzień wymieszać z odlanym spirytusem i pozlewać w czyste, suche butelki, a zakorkowawszy dobrze, zalać lakiem i wstawić w suchą piwnicę na rok najmniej. Po roku zacząć używać, będzie wyborna.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"