

Aromatyczna nalewka z aronii



ANETA8185



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

aronia	1 kg
woda	1,5 litr
cukier	700 g
Kwas cytrynowy Prymat	2 łyżeczki
spirytus	0,5 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Aronie dokładnie myjemy i wrzucamy do dużego garnka.
- KROK 2 Zalewamy wodą i stawiamy na gaz. Gdy zacznie się gotować, to mieszamy co chwilę i gotujemy tak przez 30 minut.
- KROK 3 Po tym czasie aronie przecedzamy przez sitko.
- KROK 4 Dodajemy cukier...
- KROK 5 ...i kwasek cytrynowy i ponownie gotujemy przez 20 minut. Często mieszamy, aby cukier dobrze się rozpuścił. Odstawiamy do ostygnięcia. Na końcu wlewamy spirytus i dokładnie mieszamy.
- KROK 6 Gotową nalewkę przelewamy do butelek i dokładnie zakręcamy. Odstawiamy ją na 2 tygodnie, po tym czasie możemy już delektować się jej smakiem.