

Nalewka malinowa



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

maliny	1 kg
spirytus	0.5 litra
woda	2 szklanki
cukier	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce dojrzałe umyć i przebrać, wsypać do słoja zasypać cukrem, przykryć gazą, odstawić na parapet na około 5 dni do wypuszczenia soku.

Następnie wymieszać przegotowaną i ostudzoną wodę ze spirytusem i wlać do malin, odstawić z powrotem na parapet na 1,5 miesiąca.

Codziennie powinno się wstrząsnąć słojem, aby cukier się rozpuścił.

Po tym czasie odcedzić zlać do butelek i odstawić w ciemne miejsce na kilka miesięcy.