

## Winogronowa nalewka



**MONIKAT83**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>winogrona</b>	2 kg-polskie
<b>cukier</b>	750 gram
<b>wódka</b>	700 ml

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce umyć, dobrze osuszyć. Obrać z gałązek, nadpsute owoce wyrzucić. Winogrona wrzucić do dużego słoja, przynajmniej 2 litrowego. Do owoców wsypać cukier, lekko rozgnieść winogrona i wymieszać zawartość słoika. Zakręcić i odstawić w jasne ale niezbyt słoneczne miejsce na tydzień czasu. Każdego dnia potrząsać słojem. Po upływie tygodnia do słoja wlać wódkę i dobrze wymieszać. Słoik porządnie zakręcić na około 1,5 miesiąca odłożyć do szafy. Po tym czasie przecedzić nalewkę przez gazę, rozlać do butelek i odstawić na kolejne 2 tygodnie, smacznego! Z podanego przepisu wyszło mi 1,5 litra nalewki.