

Nalewka z czarnych porzeczek



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

porzeczki czarne	1 kilogram
cukier	0,75 kilograma
wódka	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Porzeczki przebrać. Następnie zalać w słoju porzeczki wódką na 1,5 miesiąca odstawić w chłodne i ciemne miejsce. Potem zlać samą wódkę do drugiego słoja. A porzeczki zasypać cukrem. Wymieszać. Po kolejny miesiącu połączyć porzeczki z wódką. I odstawić na 3 tygodnie. Po tym czasie przecedzić przez gazę alkohol i zlewać do butelek lub karafek. Na zdjęciu nalewka w karafce po babci z kurką.