

Nalewka jeżynowa



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jeżyny	1 kg
liście malin	200 sztuk
woda	1,5 litra
cukier	60 dag
Kwas cytrynowy Prymat	1 łyżeczka płaska
spiryтус	0,5 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jeżyny i liście malin gotować w wodzie na małym ogniu przez 45 minut, odcedzić, dodać cukier i kwas i zagotować ponownie. Pozostawić do całkowitego wystudzenia. Do zimnego soku wlać spirytus i przelać do butelek.