

Nalewka z czarnej porzeczki.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|---|-----------|
| owoców czarnej porzeczki | 1,5 kg |
| wody | 3 litry |
| liści z krzewu czarnej porzeczki | 400 sztuk |
| cukru | 2 kg |
| kwasku cytrynowego | 5 dag |
| spirytusu | 1 litr |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować owoce czarnej porzeczki z wodą i listkami, gotować ok.20 minut i odcedzić. Wsypać cukier i kwasek cytrynowy. Po całkowitym ostudzeniu wlać spirytus, wymieszać i rozlać do butelek. Otrzymamy ok. 5 l pysznej nalewki. Jedyny mankament-nalewka musi odstać ok.2-3 miesiące,aby jej skosztować. Ale naprawdę warto poczekać.