

Nalewka z jeżyn.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukru	1 kg
spiryтусu	1 litr
wody	0,5 litra
jeżyny	2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oplukać owoce, pozostawić aby dobrze obeschły. Do dużego słoja układać warstwami jeżyny, przesypując je cukrem. Lekko ucisnąć. Odstawić w ciepłe miejsce na ok. 4-5 dni aż puszczą dużo soku. Po upływie tego czasu zlać sok, wlać do niego spirytus, wymieszać i odstawić na 2 tygodnie. Po tym uzupełnić wodą, przefiltrować przez złożoną gazę lub filtr do kawy. Rozlać w butelki, schować w chłodne i co ważne ciemne miejsce i sięgnąć po nalewkę dopiero zimą, po upływie min.6 miesięcy. Przypomni nam smak lata i doskonale rozgrzeje.

Owoce, osączone z soku ze spirytusem możemy zalać wódką i otrzymamy trochę słabszą i mniej aromatyczną, ale i tak dobrą nalewkę.