

Malinowa naleweczka.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

malin dojrzałych ale jędrnych	2 kg
cukru	80 dag
spiryтусu	0,5 litra
limonki	2 plasterki
biały rum	0,5 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Maliny przebrać, raczej ich nie płukać (chyba, że są brudne, ale bardzo delikatnie). Wsypać do dużego np. 3 l słoja, przesypując cukrem. Odstawić na 2-3 dni, codziennie potrząsając słojem. Po tym czasie zalać spirytusem i wrzucić (lub nie) plasterki cytryny. Zostawić nalewkę na tydzień. Zlać ostrożnie płyn z nad malin do butelki a owoce zalać rumem lub wódką i wymieszać. Potrząsać słojem kilka razy dziennie przez tydzień. Połączyć rum i spirytus. Metalowy durszlak wyłożyć złożoną kilka razy gazą i przelewać nalewkę, aby pesteczki z malin osiadły na gazie. Otrzymamy dzięki temu klarowną naleweczkę, którą rozlewamy do butelek i chowamy głęboko do spiżarni na ok. 6 miesięcy. Wcześniej też można się pokusić, ale warto jednak poczekać, smak będzie głębszy, jak nalewka się "przegryzie". Dla kogo nalewka jest za mocna, może dodać przegotowaną wodę w niedużej ilości, ale lepiej wypić mniejszy kieliszek mocniejszej, za to smaczniejszej.