

Nalewka z dzikiej róży.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

owoców dzikiej róży	2 kg
spirytusu	1,5 litra
wódki	1 litr
miodu	4 szklanki
Goździki całe Prymat	1 garść
ekspresowej mięty	2 torebki
przegotowanej wody	4 szklanki
herbata	2 (rumiankowa, ekspresowa)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce dzikiej róży włożyć na noc do zamrażarki. Wypłukać, ponakłuwać szpilką w kilku miejscach każdy owoc. Wrzucić do dużego słoja i wsypać zawartość torebek mięty i rumianku oraz goździki. Wlać spirytus i odstawić na 1,5 miesiąca co kilka dni mocno potrząsając słojem. Po półtora miesiąca zlać płyn, przecedzić. Zagotować miód z wodą, wystudzić, wlać wódkę. Wszystko połączyć razem z nalewką i ostawić na minimum 3 miesiące. Najlepiej na pół roku. Kolor jest piękny-bursztynowy a smak rzekłabym miód w gębie.