

Nalewka Truskawkowa



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

truskawka	1,5 kg
cukier	50 dag
spirytus 70%	0,5 litra
wódka	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Uwaga: Aby uzyskać spirytus 70 %, należy zmieszać w równych proporcjach spirytus 96% z wódką 40%. Truskawki oczyścić z szypulek, umyć, osączyć. Zalać spirytusem i wódką, odstawić w ciepłe miejsce na 2 tygodnie. Codziennie wstrząsać naczyniem. Zlać do nalew, a truskawki zasypać cukrem. Szczelnie zamknięte owoce odstawić na słońce do całkowitego rozpuszczenia cukru, codziennie wstrząsać naczyniem. Odcisnąć sok z truskawek, wymieszać go z nalewem. Nalewkę przefiltrować przez bibułę filtracyjną i rozlać do ciemnych butelek. Do degustacji nadaje się po pół roku.