

Nalewka z malin



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

maliny świeże	1,5 kg
cukier	50 dag
spiryтус 70%	0,5 litra
wódka	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

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