

Nalewka z jeżyn



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jeżyny	1,5 kg
cukier	70 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%. Jeżyny przebrać, umyć, osączyć. Zalać spirytusem i wódką, odstawić w ciepłe miejsce na 2 tygodnie. Codziennie wstrząsać naczyniem. Zlać do nalew, a Jeżyny zasypać cukrem. Szczelnie zamknięte owoce odstawić na słońce do całkowitego rozpuszczenia cukru, codziennie wstrząsać naczyniem. Odcisnąć sok z jeżyn, wymieszać go z nalewem. Nalewkę przefiltrować przez bibułę filtracyjną i rozlać do ciemnych butelek. Do degustacji nadaje się po pół roku.