

Nalewka gruszkowa



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	30 dag
spirytus 70%	1,5 litra
brandy	50 ml
woda	0,2 litra
Kwas cytrynowy Prymat	1/2 łyżeczki
cynamon	2 łyżeczki
Goździki całe Prymat	10 szt
wanilia	1/2 laski
gruszki	2 odmiana: "bergamotka"
brązowy rum	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Uwaga: Aby uzyskać spirytus 70 %, należy zmieszać w równych proporcjach spirytus 96% z wódką 40%. pozbawione ogonków gruszki umyć i pokroić w ćwiartki. Dodać do owoców przyprawy, zalać spirytusem. Odstawić w ciepłe miejsce na rok. Zagotować wodę z cukrem. Zalać nalew, dodać wystudzony syrop, rum, brandy i kwas cytrynowy, wymieszać. Nalewkę przefiltrować przez bibułę filtracyjną i rozlać do ciemnych butelek. Do degustacji nadaje się po pół roku.