

Nalewka z czarnej porzeczki 2.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	1 kilogram
spirytus	1 litr
woda	1 litr
porzeczki czarne	2 kilogramy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce czarnej porzeczki opłukać, wsypać suche do dużego słoja, przesypując cukrem. Odstawić w ciepłe miejsce na kilka dni (2-5). Co jakiś czas potrząsać słojem i odkręcamy na chwilę zakrętkę, by nie pękł nam słoik. Gdy cukier się rozpuści, a porzeczki puszczą sok, wlewamy spirytus, mieszamy i odstawiamy na około 1,5 tygodnia. Po tym czasie zlewamy sok i dolewamy wodę, odstawiamy na około 3 tygodnie. Po upływie tego czasu filtrujemy np. przez filtr do kawy. Nalewamy do butelek i odstawiamy w chłodne miejsce na minimum 6 miesięcy. Nalewka może stać kilka lat, o ile ktoś tyle wytrzyma.