

Ratafia



MAŁGORZATA114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	1 kg
agrest	2 kg
jeżyny	2 kg
porzeczki	2 kg
maliny świeże	2 kg
jagody	2 kg
spirytus	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

w miarę pojawiania się owoców w sprzedaży lub ogródkach oczyszczaj je, myj, osuszaj, wkładaj do słoja, przesypując cukrem. zalewaj częścią spirytusu lub wódki, tak aby owoce były przykryte. słoje zamknij, dstaw w słoneczne miejsce. gdy przestaniesz dosypywać owoce, słoje odstaw na 7 miesięcy w chłodne miejsce. po tym czasie zlej płyn, przefiltruj go i rozlej do butelek. odstaw na 2 miesiące, by ratafia dojrzała. wiem długo się czeka ale zaś ten smak pycha