

Korzenna nalewka winogronowa



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

spiryтусu	1/2 l
cytryny	5 plastrów
Przyprawa do grzanego wina i piwa z nutą korzenną Prymat	4 łyżki
cukru	60 dag
winogrona białe	1,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce umyć, osuszyć i każde winogrono przekroić na połowę. Przełożyć do dużego słoja, przesypując cukrem wymieszanym z przyprawą do grzanego wina i piwa oraz przekładając plastrami cytryny. Słój zakręcić i odstawić na dwie doby.

Syrop zlać do osobnego słoja, a owoce zalać alkoholem. Odstawić na dobę. Uzyskany nalew alkoholowy wymieszać z syropem owocowym. Przefiltrować nalewkę przez wielokrotnie złożoną gazę. Przebrać do ciemnych butelek, zakorkować i odstawić najlepiej na kilka tygodni.