

NALEWKA WINOGRONOWA



MAŁGORZATA108



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	1 KG
spirytus	1 LITR
winogrona czerwone	2 KG

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Winogrona wsypać do szklanego naczynia i zalać spirytusem. Odstawić na 1-2 tygodnie w zacimnionym miejscu. Po tym czasie zlać płyn i odstawić w chłodne miejsce. Owoce zasypać cukrem i zostawić, aż cukier się rozpuści. Dolać odlany wcześniej płyn i wymieszać. Odstawić na miesiąc, poczym przefiltrować przez gazę. Odstawić do wosny w ciemnym miejscu.