

nalewka porzeczkowa



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

porzeczki czarne	1,5 kg
cukier	25 dkg
wódka	1,5 l
spiryтус	0,25 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce przebieramy myjemy i odszypułkujemy do słoja i zapsypujemy cukrem. Słój zamykamy i odstawiamy na 1 miesiąc na nasłonecznione miejsce. Powstały sok po tym czasie zalewamy i wstawiamy do lodówki, owoce w słoju zalewamy wódką i odstawiamy na 3 tyg. Następnie zlewamy nalewkę do butelki i mieszamy z sokiem, dodając spiryтус i odstawiamy na 2 miesiące. Sklarowana nalewka dojrzewa 4 miesiące.