

Nalewka gruszkowa

Przepis dodany przez użytkownika anka1984



:))

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg dojrzałych gruszek -
- 5 goździków -
- pół laski wanilii -
- 2 cm kory cynamonu -
- 0,3 cukru lub miodu -
- 0,2 l wody -
- 1,5 l spirytusu -

Przydatne akcesoria:

gąsiorek

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Do gąsiorka wrzucić gruszki pozbawione szypułek i ogonków, pokrojone w kostkę ze skórką i pestkami oraz przyprawy. Zalać spirytusem wymieszany z wódką i odstawić w ciepłe miejsce na 6 miesięcy. po tym czasie zlać nalew spirytusowy. Owoce zasypać cukrem i trzymać, aż się rozpuści. Powstały syrop zlać, a owoce mocno wygnieść przez płótno. Wyciśnięty sok dodać do syropu i połączyć go z nalewem spirytusowym. Nalewkę przefiltrować i rozlać do butelek. Przechowywać co najmniej pół roku w ciemnym miejscu.