

Nalewka z czarnych porzeczek

Przepis dodany przez użytkownika anka1984



Nalewka porzeczkowa na bazie wódki i spirytusu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 kg czarnej porzeczki -
- 1,5 l spirytusu 95% -
- 1,5 czystej wódki -
- 0,75 kg cukru lub miodu -
- 3 goździki -

Przydatne akcesoria:

gąsiorek

Etapy przyrządzania:

1. Wódkę połączyć ze spirytusem. Owoce wsypać do gąsiora, zalać alkoholem, dodać goździki. Odstawić w ciemne miejsce na 6 tygodni po tym czasie zlać nalewkę. Owoce zasypać cukrem i pozostawić na kolejne 6 tygodni. Powstały słodki sok zlać i wymieszać z oddaną poprzednio nalewką. Przepłukować, rozlać do butelek i odstawić na 6 miesięcy.