

Nalewka malinowa II

Przepis dodany przez użytkownika ds



Bardzo dobry trunek z dojrzałych malin.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Maliny (świeże) - 1 kg
- Cukier - ok. 70 dag
- Woda - 1/2 l
- Spirytus - 1/2 l

Etapy przyrządzania:

1.



Dojrzałe maliny wsypujemy do gąsiorka. Gotujemy syrop z wody i cukru. Maliny zalewamy gotowym syropem. Na koniec wlewamy spirytus. Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy na 2 tygodnie w ciemne miejsce. Po tym okresie nalewkę należy przelać przez tetrę lub gazę i otrzymujemy krystaliczny napój. Alkohol rozlewamy do butelek i odstawiamy w spokoju na co najmniej pół roku.

Uwagi:

Maliny z nalweki można wykorzystać do ciasta :)