

# 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 :)