

Malinówka

Przepis dodany przez użytkownika anka1984



:))

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg dojrzałych malin -
- 1 l spirytusu -
- 25 dag cukru -

Etapy przyrządzenia:

1. Maliny szybko przepłucz i osącz na sicie. Następnie włóż do gąsiora i zalej litrem spirytusu. szczelnie zamknij gąsior, odstaw w słoneczne miejsce. po miesiącu zlej nalewkę i przefiltruj ją przez bibułkę kuchenną.
2. wsyp do rondla cukier, zalej litrem wody, gotuj, aż cały cukier dobrze się rozpuści.
3. Nalewkę połącz z syropem cukrowym, następnie przelej do ciemnych butelek, szczelnie zamknij i odstaw co najmniej na tydzień.

