

Czereśniówka

Przepis dodany przez użytkownika anka1984



:))

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg czerwonych czereśni -
- 1 l wódki -
- 1/2 kg cukru -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** 1. Owoce umyj, osusz i ponacinaj. następnie zalej je wódką i odstaw na 2 miesiące na słoneczny parapet.
2. Ostrożnie, by nie zmącić roztworu, zlej nalewkę. Na owoce wsyp cukier. Odstaw, aby puściły sok, a cukier całkowicie się rozpuścił.
3. Roztwór alkoholowy wymieszaj z sokiem, przefiltruj przez bibułę kuchenna.
4. Wlej nalewkę do butelek, szczelnie zakorkuj, umieść w chłodnym i ciemnym miejscu co najmniej na następne dwa miesiące.

