

Nalewka na czarnym bzie

Przepis dodany przez użytkownika anka1984



:))

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 i 1/2 kg dojrzałych owoców czarnego bzu -
- 1 kg cukru -
- sok z cytryny -
- laska cynamonu -
- 3 goździki -
- 1/2 laski wanili -
- 1/2 l białego wytrwanego wina -
- 1 l spirytusu -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** 1. Owoce przebierz , umyj, osącz na sicie. Zasyp cukrem w dużym garnku, dodaj sok wyciśnięty z cytryny, cynamon, goździki i wanilię. Dolej 2 litry wody oraz wino.
2. Postaw na ogniu, zagotuj. Po wystygnięciu przefiltruj, dodaj spirytus, wymieszaj. Przelej nalewkę do ciemnych butelek, odstaw na 2 miesiące w ciemne, chłodne miejsce.