

Nalewka wisniowa

Przepis dodany przez użytkownika anka1984



:))

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 kg wiśni -
- 1,5 l czystej wódki -
- syrop z 0,5 l wody -
- 0,5 kg cukru -
- 1/4 l miodu gryczanego -
- 1/4 l spirytusu -
- 2 łyżki rumu -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Wiśnie płuczemy i drylujemy. Owoce oraz 1/5 całych pestek wrzucamy do słoja, zalewamy wódką i szczelnie zamykamy. Odstawiamy na miesiąc, Trzy razy w tygodniu potrząsając słojem. Następnie ostrożnie zlewamy płyn, dodajemy syrop, spirytus i rum. Odstawiamy na półtora miesiąca, po czym przefiltrowaną nalewkę przelewamy do butelek.

