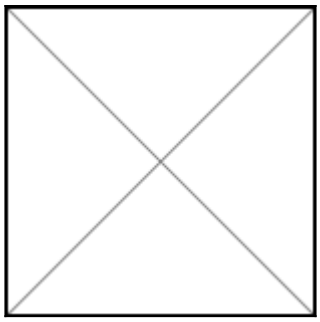

Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Nalewki na różnych świeżych owocach

Nalewki zyskują na smaku przez dłuższe stanie.

Składniki:

- owoce, 1 kg
- spirytus, 1 l
- wódka , 0.5 l
- cukier, 1 kg

Sposób przygotowania:

Świeże owoce (np. wiśnie, maliny, czarne porzeczki, poziomki, śliwki, arki, dereń, morele) wsypać do dużej butli szklanej, zalać spirytusem wódką, zakorkować. Macerować 4—6 tygodni (poziomki i maliny 2—3 godnie), co kilka dni wstrząsając butlą. Po tym czasie zlać płyn znad owoców do innego naczynia przez lejek z watą. Pozostałe owoce rozgnieść (nie gniotąc pestek), zasypać cukrem i wymieszać z nim przez Wstrząsanie butlą. Pozostawić w ciepłym pomieszczeniu (można pozostawić na słońcu) na 2—3 tygodnie do rozpuszczenia cukru, co parę dni jednak mieszać przez wstrząsanie butlą. Wytworzony syrop zlać przez lejek z watą do innego naczynia. Tak otrzymanym syropem doprawić do smaku poprzednio zlany znad owoców płyn i pozostawić go do sklarowania. Resztę syropu można zużyć jako smaczny choć niskoprocentowy gatunek likieru, a pozostałe owoce można jeszcze zalać wódką (45°) otrzymać nalewkę gorszego gatunku. Sklarowaną wódkę przelać przez lejek z watą do butelek, w których ma być przechowana.