

Eksluzywna korzenna nalewka z owoców suszonych

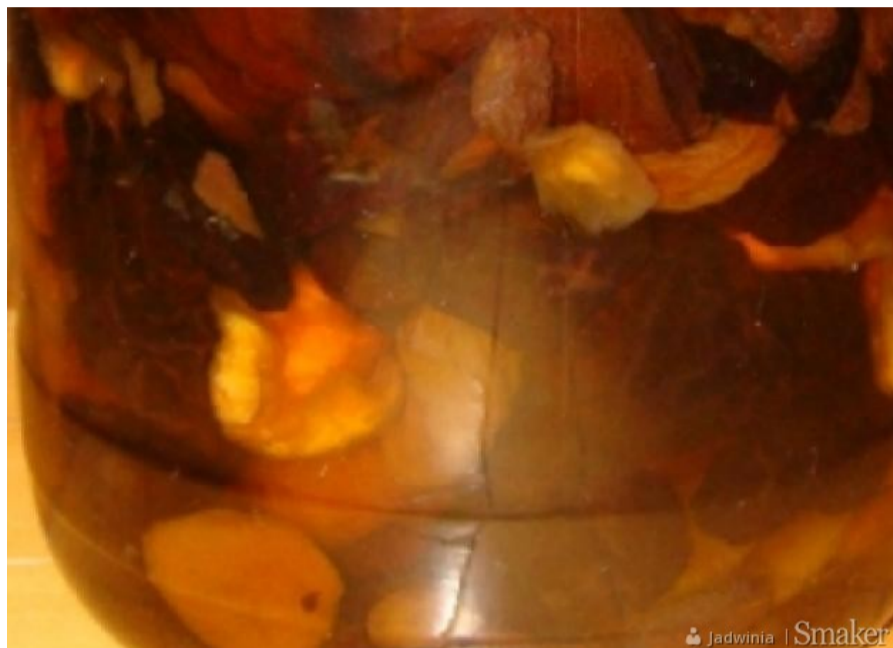


Autor: **Jadwinia**

Przepisów: **6** Ocena: **99**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 1,5 litra spirytusu 96%
- 3 kg cukru
- 1-2 sztuk soczystych pomarańczy
- po 200g następujących składników:
 - wędzonych gruszek i śliwek
 - suszonych jabłek, daktyli, fig, moreli
 - orzechów włoskich
- (w sumie 1,4 kg - ulubionego składnika można dodać 2-3 razy więcej)
- przyprawy:
 - 3 kawałki kory cynamonu
 - 5 nasion kardamonu
 - kawałek imbiru (2 cm x 5 cm)
 - garść jagód jałowca
 - garść goździków
 - anyż gwiazdkowy (5 pełnych gwiazdek)

Sposób przygotowania:

- 1 Pomarańcze sparzyć i dobrze wyczyścić; pokroić w plastry o szerokości 0,5-1,0 cm.
- 2 Wszystkie owoce dobrze przepłukać i wraz z przyprawami warstwami umieścić w 4 litrowym słoju.
- 3 Całość zalać spirytusem i odstawić w ciemne i chłodne miejsce na 6-8 tygodni, co 2-3 dni wstrząsając zawartością.
- 4 Po tym czasie spirytus zlać do mniejszego słoika, a pozostałe składniki zasypać 2 szklankami cukru.
- 5 Gdy cukier się rozpuści, dosypać kolejną porcję (powtarzać, aż syrop przykryje wszystkie składniki).
- 6 Po 4 tygodniach od rozpuszczenia ostatniej porcji cukru, syrop zlać do osobnego słoja.
- 7 Owoce można zalać wódką (ok. 1 litr i dopełnić cukrem) na 6-8 tygodni uzyskując nalewkę drugiej kategorii lub przenieść do mniejszych słoików i wykorzystać później do ciast itp.

- 8 Syrop i wyciąg spirytusowy przecedzić i przelać przez gazę (może być to bardzo długotrwałe - zależy jak klarowny produkt chcemy uzyskać), a następnie połączyć oba składniki w jednym słoju i odstawić w ciemne i chłodne miejsce na 6-8 tygodni.
- 9 Po tym czasie nalewkę skosztować i ewentualnie skorygować smak (kwaskiem cytrynowym, aromatem itp.), a następnie rozlać do butelek i odstawić do leżakowania w chłodnym i ciemnym miejscu.

Twoje notatki do przepisu: