

Listkówka - wytrawna nalewka na liściach porzeczki.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25475**



> 6 os.



15 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Młode liście czarnej porzeczki 15 dag (2 szklanki)
- alkohol 47% 1 litr (0,5 litra spirytusu + 0,5 litra wody)

Sposób przygotowania:

- 1 Zebrane liście myjemy, osuszamy papierowymi ręczniczkami, rozdrabniamy. Rozdrobnione liście wkładamy do słoika, zalewamy alkoholem, zamykamy słoik szczelnie i odstawiamy w ciepłe, ciemne miejsce na nie więcej jak 10 dni. Musimy codziennie po kilka razy mieszać słoikiem.
- 2 Po okresie kilkudniowej maceracji nalew powinien mieć ładny kolor zielony, zlewamy go przez filtr do ciemnej butelki lub jak nie posiadamy butelki z ciemnego szkła możemy wlać do jasnej, ale odstawiamy ją w ciemne, chłodne miejsce, na minimum rok. Gotową nalewkę dodajemy do zrobionej nalewki z czarnej porzeczki 20% nalewki z liści + 80% nalewki z owocu czarnej porzeczki, mieszamy. Bardzo smaczna jest także bez dodawania do nalewki z owoców czarnej porzeczki.

Na zdrowie!!!

Twoje notatki do przepisu: