

Nalewka kresowa z czerwonych owoców



Autor: **Futka**

Przepisów: **987** Ocena: **27072**



5-6 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Kulinarnie Inspiracje Futki

Futka | Smaker

Składniki:

- 400 g truskawek
- 100 g poziomek
- 500 g wiśni
- 500 g malin
- 500 g czerwonych porzeczek
- 1 kg cukru
- 0,75 l spirytusu
- 3 szklanki przegotowanej wody

Sposób przygotowania:

- 1 Truskawki i poziomki pozbawiamy szypułek. Wszystkie owoce dokładnie myjemy i osuszamy, a następnie przekładamy je do dużego słoja. Owoce zalewamy ostudzoną, przegotowaną wodą oraz spirytusem. Słój szczelnie przykrywamy i odstawiamy w ciepłe miejsce na około 3 tygodnie.
- 2 Po tym czasie całość filtrujemy przez gazę lub specjalną bibułę, przelewamy do dużej butli, zasypujemy cukrem i ponownie odstawiamy na około 3 dni od czasu do czasu potrząsając butlą. Następnie całość ponownie przecedzamy, rozlewamy do butelek, zamykamy i odstawiamy nalewkę, aby dojrzała (około 2 tygodnie).

Życzę smacznego! ;)



Kulinarnie Inspiracje Futki

Twoje notatki do przepisu: