

Nalewka na owocach dzikiego winogrona.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1536** Ocena: **20960**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- owoce dzikiego winogrona 60 dag
- alkohol 48% 0,5 litra
- cukier 10 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Winogrona obieramy, myjemy i zalewamy w słoiku alkoholem. Słoik szczelnie zakręcamy i odstawiamy na 6 tygodni. Po 6 tygodniach zlewamy nalew wytrawny a owoce zasypujemy cukrem i odstawiamy na 2 tygodnie. Musimy codziennie mieszać, potrząsając słoikiem żeby cukier się rozpuścił.
- 2 Po 2 tygodniach zlewamy nalew słodki, odciskamy w pieluszce tetrowej owoce. Do nalewu słodkiego wlewamy nalew wytrawny, mieszamy i wlewamy do butelki. Odstawiamy na minimum 6 miesięcy do dojrzewania w ciemne, chłodne miejsce. Nalewka im starsza tym ma lepszy smak. Nalewkę pijemy schłodzoną.

Twoje notatki do przepisu: