

Nalewka z owoców czeremchy



Autor: **hajduczek-naturalnie**
Przepisów: **376** Ocena: **4811**

 > 6 os.  15 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- owoce czeremchy - 1 kg
- cukier - 400 g
- wódka 40% - 700 ml
- spirytus 96% - 300 ml

Sposób przygotowania:

- 1 Przynajmniej przede wszystkim trzeba znaleźć i rozpoznać czeremchę, a następnie zebrać jej dojrzałe owoce. Czeremcha zaczyna dojrzewać mniej więcej w połowie sierpnia i - jeśli nie zjedzą jej ptaki - wisi na drzewach jeszcze we wrześniu.
- 2 Owoce czeremchy przebrałam, usunęłam ogonki i odrzuciłam niedojrzałe sztuki. Włożyłam je do słoja, wsypałam cukier i całość wymieszałam tak, by cukier oblepił owoce. Odstawiłam na godzinę.
- 3 Po upływie godziny czeremchę zalałam alkoholem. Słój zakręciłam i odstawiłam w ciepłe, ciemne miejsce na 2 miesiące. Od czasu do czasu warto słojem delikatnie wstrząsnąć.
- 4 Po wspomnianych dwóch miesiącach owoce odsączyć, a gotową nalewkę przecedzić przez filtr do mleka (można też przez kilkakrotnie złożoną gazę lub ręczniczek jednorazowy). Czeremchówkę rozleję do butelek i odstawię w chłodne miejsce do dojrzewania, przynajmniej na pół roku.
O właściwościach zdrowotnych czeremchy można poczytać na blogu.

Twoje notatki do przepisu: