

# Nalewka z owoców czarernchy



Autor: **hajduczek-naturalnie**  
Przepisów: **376** Ocena: **4798**



> 6 os.



15 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

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

## Sposób przygotowania:

- 1 Przynajmniej przede wszystkim trzeba znaleźć i rozpoznać czarernchę, a następnie zebrać jej dojrzałe owoce. Czarerncha zaczyna dojrzewać mniej więcej w połowie sierpnia i - jeśli nie zjedzą jej ptaki - wisi na drzewach jeszcze we wrześniu.



- 2 Owoce czarernchy 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:

