

Wiśniówka



Autor: **GojaSM**
Przepisów: **40** Ocena: **941**

 5-6 os.  > 60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 1 kg wiśni
- 1 litr spirytusu
- 1 litr wody
- 80 dag cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Wiśnie przebrać, opłukać odsączyć, nie drylować. Przełożyć do czystego wyparzonego słoja (4 l) zalać spirytusem, zakręcić i odstawić na 10 dni. Potrząsając słojem co 2, 3 dni. Po tym czasie zlać płyn do czystego słoika, włożyć do lodówki lub chłodnej piwniczki. Wodę zagotować dodać cukier rozmieszać i gotować 5 minut na małym ogniu, przestudzić. Przeleć do wiśni i pozostawić na 1 tydzień na słonecznym parapecie. Następnie ten syrop precedzić przez filtr do kawy lub lnianą ściereczkę (jeżeli jest taka potrzeba - ja tego nie robiłam syrop był ładny, klarowny). Połączyć z ekstraktem spirytusowym, wymieszać i zlać do czystych, wyparzonych butelek.
- 2 Wiśni nie drylowałam naczytałam się, że będzie miała goryczkę... otóż... nie wyczuwam w niej goryczki tylko sporą moc alkoholu ;) Nie jest to długi okres moczenia wiśni w alkoholu by przeszły wielką goryczą pestek.

Twoje notatki do przepisu: