

Wiśniówka

Autor: **beata1984**Przepisów: **22** Ocena: **163**

> 6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- wiśnie, 150 szt (ok, 1 kg)
- liście z wiśni, 300 szt
- woda, 1.5 l
- cukier, 0.9 kg
- kwasek cytrynowy, 1 łyżka
- Spirytus, 0.5 l

Sposób przygotowania:

- 1 Umyte wiśnie i liście zalewamy wodą, gotujemy 15 minut (od momentu zagotowania). Gorący sok odcedzamy. Wiśnie wyrzucamy. Do gorącego soku wsypujemy cukier i kwasek, ewentualnie zszumujemy. Zostawiamy do całkowitego ostudzenia (najlepiej na całą noc). Dolewamy powoli spirytus i gotową nalewkę przelewamy do butelek. Przechowujemy w ciemnym i chłodnym miejscu. Gotowa do spożycia od razu, ale im dłużej leży tym jest smaczniejsza.

Twoje notatki do przepisu: