

Wiśniówka- słodka nalewka

Autor: **annawk**Przepisów: **231** Ocena: **6974**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- wiśnie
- cukier- 1 kg na każdy kg wiśni
- spirytus 99%- ilość podaję w przepisie

Sposób przygotowania:

- 1 Wiśnie wydrylować, zasypać cukrem i przechowywać w chłodzie aż puszczą sok , co trwa ok.7 dni- codziennie mierzamy całość by cukier się rozpuścił.
- 2 Po tym czasie, przeciskamy wiśnie przez gazę, oddzielając sok od owoców. Sok stanowi podstawę wiśniówki, owoce natomiast radzę zesmażyć jak na powidło i dodatkowo mamy dżemik na zimę.
- 3 Mieszmamy sok ze spirytem w proporcji : 900 ml soku , 500 ml spitytusu, co nam daje około 35 "woltów" i dość gęstą konsystencję gotowego produktu.
- 4 Proponuję przez kilka miesięcy powstrzymać się od pokusy konsumpcji tego "złota", gdyż ta naleweczka winna sobie posiedzieć w chłodzie i odpocząć tak długo, aż znów zatęsknimy za latem.
- 5 Smacznego i ostrożnego degustowania.

Twoje notatki do przepisu: