

Nalewka z malin

Przepis dodany przez użytkownika anka1984



:))

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 litr dojrzałych malin -
- 1 litr czystej wódki -
- 3/4 kg cukru -
- pół szklanki miodu wielokwiatowego -
- 1/4 l spirytusu -

Etapy przyrządzania:

1. Maliny zasypujemy cukrem i zostawiamy na noc. Następnego dnia dodajemy wódkę i rozpuszczony miód. Po miesiącu filtrujemy płyn przez gazę, dodajemy spirytus i zlewamy do butelek z ciemnego szkła. Odstawiamy w ciemne miejsce na dwa, trzy miesiące.