

Nalewka wiśniowa

Składniki:

1 kg wiśni
1/2 l spirytusu
2 szklanki cukru

Przepis:

Wiśnie wydrylować i wsypać do dużego słoja i zalać spirytusem pestki zawinąć w gazę i zawiesić tak aby były w połowie zanurzone w spirytusie zamknąć słoje i odstawić na 5 dni. Następnie owoce odcedzić na sicie (nie wyciskać).

Owoce wsypać ponownie do tego samego słoja i zasypać cukrem pozostawić na 2 tygodnie aż do całkowitego rozpuszczenia cukru, codziennie potrząsać słojem w celu wymieszania składników (mieszanie jest ważne w przeciwnym razie nalewka wyjdzie mętna)

Odcedzony spirytus i odstawić na czas rozpuszczania cukru.

Po dwóch tygodniach ponownie odcedzić wiśnie tym razem można je lekko odcisnąć, uzyskany płyn wymieszać z odlanym wcześniej spirytusem, przecedzić przez gazę lub ręcznik papierowy (ta druga opcja jest lepsza jednak zajmuje sporo czasu), rozlać do butelek i spożywać ze smakiem

Wiśnie można wykorzystać w dowolny sposób są bardzo smaczne.