



### **Nalewka z czarnej porzeczki i... news :)**

W tym roku trafiła mi się dostawa czarnej porzeczki, więc to co mi zostało od dżemów i soków przerobiłam na pyszną nalewkę. Odstała swoje, a ja nadal nie mogłam pokosztować... ☐ ale Mężowi wierzę na słowo, że pyszna ☐

Publikacja tego przepisu oznacza, że urodziłam i z tej okazji częstuję każdego kieliszeczkiem za zdrowie Maleństwa ☐

#### **Składniki:**

2,5 litra czarnych porzeczek

0,5 litra wódki

cukier

#### **Sposób przygotowania:**

Porzeczki płuczemy pod bieżącą wodą. Nie muszą być całe owoce, mogą być "odpadki", czyli te gorsze owoce, których nie wykorzystamy w produkcji dżemu czy soku.

Porzeczki przesypujemy partiami do dużego słoja (u mnie 5l, ale może być też 3l). Po każdej partii zasypujemy cukrem (wg uznania i słodkości owoców, ja w sumie dałam niecałe 0,5kg). Odstawiamy na kilka dni (minimum tydzień) w nasłonecznione miejsce. Co 2-3 dni należy słojem potrząsnąć.

Po minimum tygodniu do słoja wlewamy 0,5 litra wódki (można też spirytus, ale trzeba się liczyć z tym, że efekt końcowy będzie dużo mocniejszy;)). Ponownie zakręcamy słoje i odstawiamy na minimum 2 miesiące (ja zostawiłam na 5 miesięcy). Co 2-3 tygodnie można poruszać zawartością słoja.

Po odstaniu nalewkę zlewamy, jednocześnie odcedzając ją od zawartości słoja. W tym celu na głęboką miskę nakładamy gęste sitko, do niego wkładamy jeszcze gazę (lub nawet dwie) i powoli przelewamy zawartość słoja. Gdy cały płyn ścieknie możemy jeszcze ostrożnie wycisnąć owoce. Gotową nalewkę przelewamy do butelek.

**Rada:** Owoce można zalać alkoholem po raz drugi, wtedy nie wyciskamy ich podczas zlewania i najlepiej zalać je już spirytusem oraz dosypać trochę cukru.

