

Nalewka z aronii z liśćmi wiśni i jeżyn



Autor: **Miodpieprz**
Przepisów: 7 Ocena: 473



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Na każde 0,5 l "spirytusu" (o mocy 70%)
- 300 ml wódki
- 150 szt liści wiśni
- 100 szt liści jeżyn(ewentualnie malin)
- 1 kg owoców aronii
- 600 ml wody
- 0,4 kg cukru
- 100 ml miodu

Sposób przygotowania:

- 1 Aby zachować zachować zdrowotne, a także (co równie ważne) smakowe właściwości aronii, nie gotujemy jej owoców, lecz tylko rozgniatamy je (lub rozcieramy), a następnie zalewamy spirytusem.



- 2 Trzymamy w szczelnym pojemniku, przez najmniej trzy, a najdłużej, cztery tygodnie. O ile w przy wyrobie innych nalewek, można czas trzymania nastawu, traktować dość orientacyjnie, to w przypadku aronii wskazana jest skrupulatność. Nastaw trzymany krócej, nie do końca wchłonie całą dobroć zawartą w owocach, ale trzymany za długo może zacząć przypominać galaretkę (a to z powodu dużej ilości pektyn zawartych w owocach).
- 3 Kiedy zlejemy nastaw możemy zająć się przygotowaniem wywaru z liści i cukru

Wrzucamy do garnka liście wiśni(wyciągają one gorycz z owoców aronii), dodajemy liście jeżyn (te dodają nuty słodczy), zalewamy je wodą, dodajemy cukier i gotujemy przez 30 minut po czym studzimy.



- 4 Do garnka (kadzi, lub dużego słoja) wlewamy odsączony, przez grube płótno nastaw z owoców aronii (odrzucając owoce), dodajemy również odsączony, syrop z wygotowanych liści i cukru, oraz dodajemy miód, wymieszany z wódką (dobrze jest zrobić to kilka godzin wcześniej). Miłośnicy wersji mocniejszych, mogą dodać więcej spirytusu (zmieniając część wódki, na spirytus)
- 5 Całość mieszamy, rozlewamy do butelek, a następnie zamykamy szczelnie i odstawiamy w zacienione miejsce, na co najmniej trzy miesiące.
Przy wyrobie nalewek musimy pamiętać starą prawdę, im dłużej nalewka stoi, tym jest smaczniejsza.

Twoje notatki do przepisu: