





## Nalewka korzenna na porzeczce czerwonej

 Na widelcu

Polecane na: [napoje](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 180 min

 łatwy

 5 porcji

### Składniki:

porzeczka czerwona - 300 g  
cukier - 1 szklanka  
cynamon - 1 laska  
goździki - 5 szt.

wódka - 350 ml  
woda - 250 ml  
mięta - kilka listków

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Porzeczki zasypujemy połową cukru i odkładamy na noc do lodówki

**KROK 2:** Następnego dnia przekładamy całość do słoika. Dodajemy cynamon, goździki, resztę cukru oraz miętę.

**KROK 3:** Zalewamy wodą oraz sokiem, który wypłynął z porzeczki. Dodajemy wódkę. Zakręcamy. Wstrząsamy (robimy to też co 2-3 dni). Słoik trzymamy w ciepłym miejscu ok. 1 miesiąc. Przed podaniem sprawdzamy czy nie jest za mocna.