Nalewka czereśniowa

Nikita

Polecane na: **napoje, przetwory**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

15 min

1 porcja

Składniki:

czereśnie (najlepiej ciemne) - 1 kg
wódka - 1 litr
cukier - 300-350 g
skórka otarta z 1 cytryny -
kardamon - - kilka
goździki - 1-2 szt.
sok wyciśniety z 1/2 cytryny -

Dodatkowe info:

Nalewka czereśniowa pita w małych ilościach wykazuje właściwości przeciwbólowe, przeciwzapalne i antyoksydacyjne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte czereśnie wsypujemy do słoja, dodajemy kardamon, goździki, skórkę i sok z cytryny. Wszystko zalewamy alkoholem, szczelnie zakręcamy i odstawiamy na 4 tygodnie w temperaturze pokojowej, co kilka dni wstrząsamy słojem.
Po 4 tygodniach zlewamy nalewkę. Pozostałe w słoju czereśnie zasypujemy cukrem i ponownie odstawiamy do momentu, aż cukier całkowicie się rozpuści. Łączymy oba płyny, odstawiamy na tydzień. Następnie zlewamy do butelek. Można nalewkę przefiltrować. Nalewkę z czereśni odstawiamy w ciemne miejsce do dojrzewania. Najlepiej smakuje po kliku miesiącach. Moja dojrzewała ponad rok, warto było cierpliwie czekać, jest pyszna i aromatyczna.