Nalewka winogronowa na miodzie

Nikita

Polecane na: **napoje**

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

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

- winogrona (dowolne - u mnie mieszane ogrodowe) - 1 kg
- spirytus 70% - 1 litr
- goździki - 6 szt.
- wanilia laska - 1/2 szt.
- miód naturalny - 400 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Winogrona (najlepiej bardzo mocno dojrzałe) dokładnie umyć pod zimną, bieżącą wodą, odszypułkować, przełożyć do czystego słoja o pojemności 2 l. Do słoja wrzucić goździki i laskę wanilii pokrojoną na mniejsze kawałki. Całość zalać spirytusem 70%, słój zakręcić i odstawić na 8-10 tygodni (moje stały 10 tygodni). Co jakiś czas wstrząsnąć słojem. Po tym czasie zlać płyn z nad owoców, przelać do drugiego słoja (butelki) zakręcić.
Owoce zalać płynnym miodem, odstawić na kolejne 2-3 tygodnie, codziennie potrząsać słojem, aby miód się rozpuścił.
Po tym czasie zlać płyn z nad owoców, dodać do niego nalew alkoholowy, wymieszać. Owoce przełożyć do słoja, będą świetnym dodatkiem do deserów, ciast, lodów, sałatek owocowych lub zrobienia domowych owoców w czekoladzie.

KROK 2: Nalewkę rozlać do butelek i odstawić do dojrzewała na minimum 6 miesiące, ale im dłużej tym lepiej. Najlepiej zapomnieć o niej na 2 lata.