Nalewka z owoców dzukiej róży

Skoter

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

10 porcji

Składniki:

- owoce dzikiej roży - 50 dag
- wódka - 500 ml
- korzeń imbiru - 5 dag
- miód - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Owoce dzikiej róży wypłukać, osuszyć, przepołowić na pół i usunąć pestki. Imbir obrać i pokroić na płatki. Dodać miód i wymieszać. Przełozyć do słoika i zalać wódką. Odstawić na około miesiąc, od czasu do czasu potrząsnąć słojem.

KROK 2: Nallew przelać przez gęste sito i odstawić na kolejne 2 miesiące. Następnie przefiltrować przez bibułę, filtr do kawy lub gazę. Zlać do butelki i odstawić. Im dłużej stoi tym lepsza.