Nalewka żurawinowa

Nikita

Polecane na: **napoje**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

Składniki:

żurawina świeża - 8 szklanka
woda - 0,8 litr
spirytus - 1,2 litr
cukier - 60-70 dag

Dodatkowe info:

Nalewka żurawinowa ma właściwości lecznicze. Może być naturalnym panaceum na choroby przeziębieniowe. Żurawina w formie nalewki rozgrzewa organizm, a ponadto ma właściwości bakteriobójcze.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żurawinę opłukać, osuszyć i włożyć do zamrażarki na 24-48 godziny. Następnie wyjąć i po rozmrożeniu rozdrobnić za pomocą malaksera lub przepuścić przez maszynkę do mięsa. Włożyć do dużego słoja i zalać alkoholem. Odstawić na 2 tygodni. Potem przecedzić i dodać cukier do żurawiny, mieszać do czasu aż się rozpuści. Zostawić na 7-10 dni, aby żurawina oddała jeszcze sok. Następnie odcisnąć dobrze żurawinę i płyn połączyć z wcześniej odlanym alkoholem. Wymieszać, zostawić jeszcze na 2 tygodnie, a następnie przelać do butelek. Wynieść w chłodne miejsce na kilka miesięcy do dojrzewania.