

Nalewka z rokitnika



Składniki

1 kg - owoców rokitnika

700 g - cukru

700 ml - spirytusu 95%

Duży 4 l słoje i mniejszy 2-3l

Opis wykonania

Nalewka ma piękny kolor i interesujący lekko kwaskowy posmak.

Nalewka z rokitnika ma wiele zastosowań, od lat sprawdza się przy problemach z układem pokarmowym, a jesienią i zimą pomaga wspierać odporność.

Opis przygotowania

Owoce zerwij z gałązek, oczyść, ewentualnie opłucz i osusz. Owoce umieść w słoju, zasyp 0,5 kg cukru i zalej spirytusem. Zakręcony słoje odstaw w ciemne i ciepłe miejsce na 4 miesiące. Po tym czasie przelej nalewkę do drugiego słoja przez sito lub gazę. Pozostałe owoce zostaw w dużym słoju i ponownie zasyp je cukrem (pozostałe 200 g) i odstaw w ciemne i ciepłe miejsce na 2-4 tygodnie. Co jakiś czas sprawdzaj, czy owoce puszczają jeszcze sok. Jeśli stwierdzisz, że ilość soku się nie zmienia, przecedź całość przez sito i dodaj do słoja z nalewką. Całość dokładnie wymieszaj, spróbuj czy jest wystarczająco słodka i przelej do karafki lub butelek.

TIP

Owoce rokitnika są bardzo miękkie, dlatego przed ich obrywaniem najlepiej zamrozić całe gałązki.

Zamiast owoców możesz wykorzystać gotowy wyciskany sok z owoców, co skraca czas przygotowania nalewki do tygodnia. Wystarczy do soku dodać określoną na etykiecie wodę, cukier i spirytus. Całość wymieszaj i odstaw na minimum tydzień by smaki się przegryzły.