Malinówka

Czas wykonania: 1h (+ minimum 4 miesiące oczekiwania)

Ilość butelek (0,5l): 2

Moc: 50%

Trudność wykonania: łatwe

Miesiąc wykonania: lipiec-wrzesień

Składniki:

- *2kg malin*
- *0,7 kg cukru*
- *0,5 l spirytusu 96%*
- *0,2 l przegotowanej wody*

Przygotowanie:

Maliny należy zalać spirytusem z wodą w stężeniu 70% co pozwoli wyciągnąć z owoców to co najlepsze, tak aby owoce były w całości przykryte.

Nie należy zasypywać malin najpierw cukrem i odczekać aż podfermentują, bo tak się robi wino a nie nalewki i nie chcemy żeby owoce zgniły.

Słój należy postawić w ciemnym miejscu na okres 7 dni od czasu do czasu potrząsając aby alkohol dotarł do wszystkich owoców.

Po tym czasie zlej tak uzyskany płyn do innego pojemnika, a maliny zasyp cukrem na kolejne 7 dni, tak aby cały cukier się rozpuścił. Później zlej powstały syrop, odciśnij maliny i wymieszaj go z uzyskanym wcześniej nalewem.

Tak uzyskany trunek przefiltruj i odstaw na kolejne 7 dni celem pozbycia się osadu.

Po 7 dniach delikatnie przelej do butelek za pomocą wężyka i odstaw ma minimum 3 miesiące (najlepiej na rok) w ciemne i chłodne miejsce.

Źródło: http://kuchniawedwoje.pl/malinowka/