

Nalewka z antonówki

data aktualizacji: 2019.03.06 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 litr alkoholu 70 proc.
- 1 kg jabłek antonówek
- cukier
- kilka goździków
- płaska łyżeczka cynamonu

Przygotowanie:

Około 1 kg jabłek odmiany antonówka umyć i pokroić do dużego naczynia. Następnie zalać je alkoholem tak, by je przykryć do 1-2 cm. Zalane owoce odstawić na 2 miesiące w ciemne, ciepłe miejsce. Po upływie tego czasu odcedzić owoce, nalewkę zasypać cukrem. W zależności od smaku, może to być nawet 1 szklanka cukru, kilka goździków (2-3) oraz płaska łyżeczka cynamonu. Następnie nalewka powinna ponownie trafić w ciemne, ciepłe miejsce na około 2 tygodnie, aż do momentu, kiedy rozpuści się cukier. Potem nalewkę należy rozlać do butelek i przenieść w chłodne miejsce, gdzie powinna odleżeć około pół roku.

Przepis rodzinny Andrzeja Zarębskiego.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31186-nalewka-z-antonowki>