





Nalewka (kordiań) z czarnej porzeczki

 2 porcje

 25 minut

Składniki

- 130 g świeżych czarnych porzeczek
- 300 ml wody
- 320 - 360 g cukru
- 1 - 2 łyżki soku z cytryny, do smaku

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść 130 g świeżych czarnych porzeczek i 300 ml wody w kielichu do gotowania.

3

Zmiksuj.

4

Ugotuj.

5

Przelej sok przez drobne sito do dzbanka.



Opłukaj kielich do gotowania, a następnie wlej go z powrotem do kielicha do gotowania.



Dodaj cukier.



Ugotuj.



Odstaw do ostygnięcia na 10 minut, a następnie dodaj 1-2 łyżeczki soku z cytryny do smaku.



Wlej do ciepłej szklanej butelki (1 L), pozostawiając ok. 5 mm wolnej przestrzeni na górze.



Upewnij się, że brzeg butelki jest czysty, a następnie zamknij ją i przechowuj w lodówce.



Gotowe do podania! Smacznego!
