

## nalewka śliwkowa

### FORGIELKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>dojrzałe węgierki</b>	1 kg
<b>cukier</b>	1 kg
<b>spirytu</b>	1 litr
<b>woda</b>	0,5 litra
<b>wódka</b>	0,75 litra

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce umyć, oczyścić z pestek, pokroić na kawałki, włożyć do gąsiorka, zalać wódką oraz spirytusem, szczelnie zamknąć i odstawić w nasłonecznione miejsce na 5 tygodni. Cukier rozpuścić w 0,5 litra gorącej wody, wlać do gaskiorka, wymieszać i pozostawić na 2-3 dni. Potem nalewkę zlać i sklarować. Odstawić ją na 4 miesiące.