

smordinówka



ELIZA.A



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

spirytus	400 ml
porzeczki czarne	1,5 kg
wódka	1,5 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce umyć, usunąć szypułki, wrzucić do słoja. Odstawić w ciemne miejsce na około 4 tygodnie. Mieszać od czasu do czasu. Po 6 tygodniach dolać spirytus. Odstawiamy na dwa miesiące. Filtrujemy i przelewamy do butelek. Trzymać w chłodnym i ciemnym miejscu.