

Złota nalewka z pigwy



IFA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pigwa	1 kg
wódka	750 ml (38%)
cukier	250 g
miód lipowy	3 łyżki
anyż gwiazdki	2
pomarańcza	1/2
brązowy rum	50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Owoce przekroić na pół i wykroić gniazda nasienne, skórkę zostawić. Pokroić w kostkę lub w paski, włożyć do dużego słoja, zalać wódką, zamknąć i odstawić na 1,5 miesiąca w słoneczne i ciepłe miejsce.
- Po tym czasie zlać nalewkę a owoce zasypać cukrem, słoje zamknąć i odstawić w ciepłe miejsce na 7-14 dni. Można potrząsać słojem, by cukier się lepiej rozpuścił. Nie przejmować się jak owoce ściemnieją. Potem zlać płyn i połączyć z resztą nalewki. Owoce można albo wyrzucić albo wykorzystać np. do duszenia z mięsem.
- Do nalewki dodać miód, sok i skórkę z pomarańczy. Dodać też anyż i rum. Nalewkę zostawić ponownie na 2 tygodnie, zamkniętą. Często potrząsać słojem.
- Po tym czasie odcedzić, najlepiej przez drobne sitko z gazą, do butelek. Żeby nabrała aromatu i wyklarowała się pozostawić ją w ciemnym i chłodnym miejscu na 3 miesiące. Po tym czasie na dnie butelek wytworzy się osad, wtedy należy delikatnie zlać górną część nalewki do innych butelek, pozostawiając na dnie niechciany osad. Gdyby zdarzyło się, że osad zmiesza się ponownie z klarowną częścią nalewki, pozostawić całość na 1-2 dni w spokoju.