

staropolska śliwowica



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

suszone śliwki z pestkami	40 dkg
spiryтус(90%)	1 l
woda	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki utłuc w młynku razem z pestkami na jednolitą masę, zalać spirytusem i zamknąć. Odstawić słoje w ciepłe miejsce na 4-5 dni. Codziennie potrząsać słojem. Ostatniego dnia bez potrząsania zlać nalewkę i przefiltrować przez bibułkowy filtr do kawy lub kilkakrotnie złożoną gazę. Śliwkową masę zalać przegotowaną wodą, energicznie potrząsając i odstawić na 2 dni. Uzyskany płyn przefiltrować i dodać do odstawionego uprzednio alkoholu. Odstawić przynajmniej na pół roku.