

## Nalewka na kukułkach



### KAKIAA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cukierki kukułki</b>	400-500 gramy
<b>mleko skondensowane niesłodzone</b>	700 ml
<b>mleko skondensowane</b>	1 tubka
<b>cukier</b>	do smaku
<b>wódka</b>	500 ml

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukierki rozgnieść (np. utłuc w moździerzu lub przez folię wałkiem) i wrzucić do dużego słoja lub butelki z szeroką szyjką. Zalać wódką. Mieszać i wstrząsać aż do całkowitego rozpuszczenia cukierków, najlepiej po trochu przez parę dni, ale jeśli ktoś jest zdeterminowany to można od razu. Po rozpuszczeniu cukierków (jeśli ktoś chce otrzymać nalewkę bez osadu po cukierkach [który w żaden sposób nie wpływa na smak czy jakość nalewki] - w tym momencie proszę przefiltrować alkohol np. przez gazę) do wódki dolać mleko skondensowane - ilość dodanego mleka zależy od indywidualnego gustu - żeby nalewka była mocniejsza dodajemy mniej mleka, aby była słodsza można dodać mleko skondensowane słodzone lub cukier. Nalewkę przechowujemy w lodówce (powinna wytrzymać nawet pół roku), podajemy schłodzoną. Jest świetna także jako polewa do lodów.