

Nalewka z pigw



KLAUDIA007

CZAS
PRZYGOTOWANIA
1HILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pigwy	2 kg
cukier	35 dag
woda	1 litr
spiryтус70%	1 litr
pomarańcza	1 szt
brązowy rum	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Uwaga: Aby uzyskać spirytus 70 %, należy zmieszać w równych proporcjach spirytus 96% z wódką 40%. Pigwy umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w ćwiartki. Zalać wodą, gotować pod przykryciem 45 minut. Z rozgotowanych owoców odcisnąć sok w sokowirówce lub odsączyć przez gęste płótno. Sok podgrzać (nie gotować), rozpuścić w nim cukier. Dodać do syropu spirytus i rum, wymieszać, odstawić w chłodne miejsce na 3 tygodnie. Od czasu do czasu wstrząsnąć naczyniem. Dodać do nalewki cienko skrojoną skórkę i sok z pomarańczy. Odstawić na miesiąc. Nalewkę przefiltrować przez bibułę filtracyjną i rozlać do ciemnych butelek. Do degustacji nadaje się po pół roku.