

Nalewka śliwka węgierka



PAWEŁ33



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki węgierki	1 kg
cukier	1 kg
spiryтус	1 l
wódka	0,7 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

woce umyć, oczyścić z pestek, pokroić na kawałki, włożyć do gąsiorka, zalać wódką oraz spirytusem, szczelnie zamknąć i odstawić w nasłonecznione miejsce na 5 tygodni. Cukier rozpuścić w 0,5 l gorącej wody, wlać do gąsiorka, wymieszać i pozostawić na 2-3 dni. Potem nalewkę zlać i sklarować. Odstawić co najmniej na 4 miesiące.