

Wiśnie w spirytusie



GACOPIERZ23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wiśnie	0,5 kilograma
cukier	0,5 szklanki
spirytus	200 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bardzo dojrzałe wiśnie dokładnie umyć. Przesypywać na przemian cukrem w słoiku zakręcić i pozostawić na nasłonecznionym miejscu, żeby puściły sok ok. 2-3 dni. Do wiśni i powstałego soku wlać spirytus zakręcić wstawić w zaciemnione chłodne miejsce najmniej na 3 tygodnie.