

nalewka z jarzębiny



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

na 2,2 litra nalewki

jarzębina	2 kg
suszone śliwki	100 g
wódka	2,5 (45%)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

jarzębinę zerwać po pierwszych przymrozkach(lub zerwaną wsadzić na noc do zamrażalnika a potem rozmrozić). ułożyć owoce na blaszce i podpiekać w piekarniku, uważając żeby się nie przypaliły i nie przywarły do blachy. przysypać do naczynia, dodać śliwki i zalać wódką. płyn z owocami odstawić w ciepłe miejsce na 3 miesiące po tym czasie przefiltrować przez gazę i rozlać do butelek.