

NALEWKA PIGWOWA



MAŁGORZATA108



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pigwa	2 KG
cukier	1 KG
spirytus	1 LITR

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pigwy wsypać do szklanego naczynia i zalać spirytusem. Odstawić na 1-2 tygodnie w zacimnionym miejscu. Po tym czasie zlać płyn i odstawić w chłodne miejsce. Owoce zasypać cukrem i zostawić, aż cukier się rozpuści. Dolać odlany wcześniej płyn i wymieszać. Odstawić na miesiąc, poczym przefiltrować przez gazę. Odstawić do wiosny w ciemnym miejscu.