

Sliwki w spirytusie



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śliwki węgierki	1 kg
spirytus	1 litr
woda	1 kilogram
cukier	1 kilogram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sliwki drylujemy, wodę gotujemy, dodajemy cukier powstałym syropem zalewamy śliwki następnie dodajemy spirytus całość mieszamy, szczelnie zamykamy odstawiamy na 2 miesiące , filtrujemy, rozlewamy do butelek odstawiamy jeszcze 2 miesiące.