

## Domowy jarzębiak



### ASERET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                  |             |
|------------------|-------------|
| <b>spiryтус</b>  | 500 ml      |
| <b>jarzębina</b> | 2-3 (owoce) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zebrane po pierwszych przymrozkach jagody jarzębiny opłukać, włożyć do ciepłego piekarnika, aby zwiędły. dzięki temu są bardziej słodkie.

Jeśli owoce zebrano przed przymrozkami można je włożyć na 1 - 2 godzin do zamrażarki, aby straciły goryczkę.

Wsypać je do słoja, zalać spirytusem, zamknąć i pozostawić na 6 miesięcy.

Potem filtrujemy, zlewamy do butelek Zamykamy...i delektujemy się...