

## Nalewka z truskawek wytrawna lub deserowa



### ASERET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cukier</b>	250 g
<b>lub cukier</b>	500 g
<b>spirytus 96 %</b>	500 ml
<b>cytryna</b>	1 szt
<b>Starta skórka cytrynowa</b>	1/4 łyżeczki
<b>limonka</b>	1 szt
<b>truskawki świeże</b>	1 (dojrzałe)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i osuszone truskawki zasypać cukrem ( 25 dag - jeśli chcemy by nalewka była wytrawna, a 50 dag gdy nalewka ma być deserowa - słodka) i odstawić na kilka godzin, lub na dobę, aż puszczą sok.

Gdy truskawki puszczą sok zalać je spirytusem wymieszanym ze szklanką wody. Zamknąć szczelnie i odstawić na 6 tygodni. Po tym czasie zlać alkohol do słoika.

Dodać sok z cytryny 1/4 lub z limonki.

Można dodać odrobinę startej skórki.

Odstawić na 2 tygodnie, a po tym czasie przefiltrować.

Odstawić w ciemne miejsce i najlepiej zapomnieć o niej przez przynajmniej 3 - 6 miesięcy.