

Morełówka



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

morele bez skórki	2 szklanki
spiryтус	1 litr
cukier	3 szklanki
pestki moreli	5 szt
woda	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier wymieszać ze szklanką wody i zagotować. Wrzucić do rondla z syropem morele, oraz potłuczone pestki moreli zagotowujemy i odstawiamy na noc w chłodne miejsce. W dniu następnym przecedzamy przez sito owoce i pestki, wlewamy do słoika powstałą ciecz i dolewamy spirytus, oraz 2 szklanki mineralnej wody, odstawić na 3 m-ce w chłodne miejsce.