
Nalewka śliwkowa #1

Dodano: 2000-04-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 9404 razy.

1 kg sliwek

1 litr spirytusu 95%

1/2 litra wódki czystej 45%

1 łyżka cukru

Świeże śliwki wsypujemy do słoja i zalewamy wódką i spirytusem.

Zakorkowane w słoju pozostawiamy do macerowania na okres 4-6 tygodni, co kilka dni potrząsać słojem.

Potem przelewamy płyn z nad owoców do innego słoja (oczywiście przez gazę), owoce miążdzimy nie zgniatając pestek i zasypujemy cukrem.

Pozostawiamy w ciepłe przez 2-3 tygodnie oczywiście potrząsać słojem. Wytworzony syrop zlewamy przez gazę i zaprawiamy nim uprzednio zlany płyn.

Gdy zostanie syrop jest świetny jako likier.

Nalewkę przelewamy do flaszek po sklarowaniu. Im dłużej stoi tym smaczniejsza.

From: slavek_s@usa.net (Slav)