Nalewka śliwkowa #1

Dodano: 2000-04-22 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 9542 razy.

1 kg sliwek

1 litr spirytusu 95%

1/2 litra wodki czystej 45%

1 lyzka cukru

Swieze sliwki wsypujemy do sloja i zalewamy wodka i spirytusem.

Zakorkowane w sloju pozastawiamy do macerowania na okres 4-6 tygodni, co kilka dni potrzasac slojem.

Potem przelewamy plyn znad owocow do innego sloja (oczywisci przez gaze), owoce miazdzymy nie zgniatajac pestek i zasypujemy cukrem.

Pozostawiamy w cieple przez 2-3 tygodnie oczywiscie potrzasac slojem. Wytworzony syrop zlewamy przez gaze i zaprawiamy nim uprzednio zlany plyn.

Gdy zostanie syrop jest swietny jako likier.

Nalewke przelewamy do flaszek po sklarowaniu. Im dluzej stoi tym smaczniejsza.

From: slavek_s@usa.net (Slav)