
Nalewka na pigwie i jabłkach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7959 razy.

Jabłka pokroic na kawalki, dosypac rodzynek (ok. 1/4 -1/5 objetosci pigwiaczkow), zalac spirytusem pol na pol z wodka.

Postawic w ciemnym miejscu albo zapakowac.

Odczekac 6 tygodni, zlac plyn, owoce zasypac cukrem i zostawic na 3 tygodnie.

Po trzech tygodniach to slodkie co powstanie w gasiorku dolac do reszty w ilosci jaka kto lubi.

U mnie slodkie napoje nie sa specjalnie lubiane, wiec powstaly likier w wiekszej czesci trzymam osobno, dla jednej przyjaciolki, ktora to lubi.

Acha, jezeli wyjdzie zbyt esencjonalne lub za mocne rozcienczyc wodka.

Z pozostalymi owocami mozna upiec placek z galaretka.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

po co jabłka do pysznej pigwy

Nadesłal(a): 2006-10-22 17:10:33

plackiem moż na się upić daj od razu dzieciom

Nadesłal(a): 2006-10-22 17:10:15

po co dodawać jabcoka do swietnej pigwówki

Nadesłal(a):roszk42 2009-05-01 21:05:29