Nalewka pigwówka

Dodano: 2005-10-06 23:09:26
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 22469 razy.

2 kg pigwowca
0,75 kg cukru
spirytus
wódka

`Dojrzałe owoce pigwowca umyc i pokroic na cwiartki, pestki odrzucic (można zostawic 10% pestek).
Zalac w słoju spirytusem rozcieńczonym pół na pół wódką tak aby poziom alkoholu był ok 2 cm powyżej owoców. Zakręcony słój zostawic w cieple na miesiąc. Zlac spirytus do gąsiorka a owoce zasopac cukrem, zamknąc aż się rozpuści (ok. miesiąca)
Co 2-3 dni wstrząsac słojem. Następnie zlac syrop i dolac go do zlanego wcześniej spirytusu. Po miesiącu przecedzic przez gazę i rozlac do butelek. Po 3 miesiącach można degustowa ta smaczną aromatyczną nalewkę.
Pozostałe w słoju owoce można zalac 40% wódką i po 6 tygodniach zlac ale już gorszej jakości nalewkę.
Smacznego!

Nadesłał: Janczar <>

jak zrobic wodke ze spirytusu rektyfikowanego
Nadesłał(a):