
Nalewka pigwówka

Dodano: 2005-10-06 23:09:26

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 22237 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 słoć zostawic w cieple na miesiąc. Zlac spirytus do gąsiorka a owoce zasopac cukrem, zamknąć aż się rozpuści (ok. miesiąca)

Co 2-3 dni wstrząsac słojem. Następnie zlac syrop i dolac go do zlanego wcześniej spirytusu. Po miesiącu przecedzić 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):