
Śliwowica

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6441 razy.

Dojrzałe zupełnie węgierki nalać spirytusem najlepszym, kładąc ich prawie pełno w gąsiorek. Gdy tak postoją ze 6 tygodni w cieniu, zrobić syropu, biorąc kilo cukru i 1/2 litra wody na 1 litr spirytusowej nalewki śliwkowej, spirytusem rozbierać gorący syrop, wymieszać, przefiltrować, wlać w butelki i schować na pół roku najmniej. Kto chce mieć śliwowicę mocną i mniej słodką, niech bierze 40 deka cukru i 3/8 litra wody. Pozostałe w gąsiorku śliwki włożyć w słoje i nalać syropem tak, aby je pokrył, biorąc 40 deka cukru na 1/4 litra wody. Po tygodniu będą wyborne śliwki na zakąskę po wódce lub na deser.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"