

Nalewka ze śliwek węgierek

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Mocna nalewka śliwkowa

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 40 PLN

Potrzebne składniki:

- śliwki węgierki - 1 kg
- cukier - 30 dag
- spirytus - 0,5 l
- wódka - 0,5 l

Przydatne akcesoria:

gąsior, gaza

Etapy przyrządzania:

1. Śliwki umyć, wydrążyć z nich pestki, wsypać do gąsiorka. Zalać spirytusem i wódką. Odstawić na 4-5 tygodni. Po tym okresie miksturę zasypać cukrem, przemieszać i znów odstawić na 4 tygodnie. Następnie płyn trzeba zlać, przefiltrować (przez gazę) i znów odstawić na 3 tyg. Po 3 tygodniach nalewka jest gotowa do spożywania. Im dłużej postoi tym lepszy smak. Przechowywać w ciemnym miejscu.

Uwagi:

Przechowywać w ciemnym miejscu.