



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Wiśniówka

dobra i z wisienkami

Stopień trudności: łatwe

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- wiśnia, 2 kg
- spirytus, 1 l
- woda, 1 l
- cukier, 0.75 kg

Sposób przygotowania:

Wiśnie wydrłować, przełożyć do słoja, zaspać cukrem wg własnego uznania, odstawić na słoneczne miejsce. Po ok 7 - 10 dniach wlać spirytus wymieszany z wodą, szczelnie zamknąć i odstawić na ok 4 tygodnie lub dłużej. Co kilka dni

