



Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Nalewka na suszonych śliwkach

Wódka zyskuje na smaku przez dłuższe stanie.

Składniki:

- woda, 0.25 l
- spirytus, 0.25 l
- wódka , 1 l
- śliwka, 25 dag

Sposób przygotowania:

Suszone śliwki po usunięciu z nich pestek pokrajać, wsypać do butli, zalać spirytusem i wódką, zakorkować. Macerować 4 — 6 tygodni, co kilka dni wstrząsając butlą. Po tym czasie zlać płyn znad śliwek do innego naczynia przez lejek z watą. Śliwki zalać wodą, a po 1 — 2 dniach zlać ją przez lejek z watą do poprzednio odlanego płynu, wymieszać i pozostawić do sklarowania. Po kilku dniach zlać wódkę znad sadu, który zebrał się na dnie naczynia, przesączyć przez lejek z watą do butelek, w których ma być przechowana.

