



"Pozwól Sobie odnaleźć Siebie – w Sobie"

A. Krawczyński

NALEWKA ZE ŚLIWEK

3 kg dojrzałych śliwek węgerek

1 l. spirytusu

1 l. wódki białej

60 dg cukru



Śliwki kroimy na połówki i usuwamy pestkę. Zalewamy spirytusem i wódką i odstawiamy na 4-5 tygodni.

Następnie wsypujemy cukier i odstawiamy na 3-4 tygodnie.

Po tym okresie zlewamy płyn, filtrujemy i odstawiamy na minimum 3 m-ce.

Pysznej naleweczki życzę!

Tutorial na stronie danka.edu.pl