

Nalewka z pigwy



Autor: **Maudie**
Przepisów: **246** Ocena: **4275**

 > 6 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- pigwy, 1 kg
- wódka, 1 litr
- cukier, 50 dag
- cytryna, 1

Sposób przygotowania:

- 1 Pigwy umyć, obrać i usunąć gniazda nasienne. Następnie pokroić w drobną kostkę.
- 2 Zagotować szklankę wody i wsypać do niej cukier. Wymieszać i dodać sok z cytryny oraz skórkę startą na drobnych oczkach (bez białej osłonki)
- 3 Do gotującego się syropu wkładać kawałki pigwy i gotować na małym ogniu 5 min. Po całkowitym ostudzeniu wlać wódkę, przelać do szklanego naczynia i odstawić na miesiąc. Po miesiącu zlać do butelek i szczelnie zamknąć.
- 4 Kosteczki pigwy, które zostają wkładam do słoika, zakręcam i wykorzystuję np do niektórych deserów lub do herbaty:)

Twoje notatki do przepisu: