

Nalewka brzoskwiniowa

Składniki

2 kg brzoskwiń
1 kg cukru
1 litr wódki
1 szklanka spirytusu

Przepis

Potrzebne będzie jeszcze duże zamykane naczynie, najlepiej słoik. Przygotować brzoskwinie, tzn umyć (można obrać ze skórki ale nie jest to konieczne) wypestkować (kilka sztuk pestek odłożyć tj 1-2 szt) i pokroić na mniejsze części. Wrzucić do słoja, zasypać cukrem, zakręcić i odstawić na noc. Następnego dnia słoik otworzyć (owoce powinny puścić dużo soku) wlać wódkę oraz spirytus, odłożone pestki rozgnieść i wewnątrz pestek również wrzucić do słoja. Zakręcić i odstawić w ciepłe miejsce na około 4-5 tygodni. W międzyczasie należy często wstrząsać zawartością słoja. Następnie można już przelać nalewkę do butelek, jednak trzeba ją przecedzić i należy ją odstawić jeszcze na około 3-4 miesiące.