

Nalewka z pigwy/pigwowca

Składniki

owoce pigwy
cukier
wódka lub spirytus

Przepis

Robię na tzw. oko, więc proporcji nie posiadam.

Umytą pigwę przekroić na 4 części, usunąć gniazda nasienne wraz z pestkami, a następnie pokroić w cieniutkie plasterki.

Pokrojoną pigwę układać w słoju warstwami, przesypując cukrem /warstwa ok. 1 cm pigwy i taka sama warstwa cukru - na wierzchu warstwa cukru/.

Słoik zamknąć i pozostawić na kilka dni tj. do czasu całkowitego rozpuszczenia cukru /można od czasu do czasu wstrząsnąć słoikiem, aby cukier lepiej się rozpuścił w soku/.

Zlać sok i połączyć z alkoholem w proporcji 1 część soku 2 części wódki. Czasem robię w proporcji 1:1, wtedy mam nalewkę słabszą i bardziej słodką.

Jeżeli ktoś chce słodką ale mocną powinien użyć spirytusu w miejsce wódki zwykłej .

Zlać do butelek i najlepiej na 6 m-cy zapomnieć o niej, a potem....rozkoszować się /a raczej swoje podniebienie/.

Moje uwagi

Po odsączeniu soku pigwę można zasypać jeszcze raz cukrem ale w mniejszej już ilości, wymieszać z jabłkami i rozgotować otrzymując pyszny dżem.