Pigwówka

data aktualizacji: 2019.04.01 autor: Redakcja

Składniki:

- 1 litr alkoholu 70 proc.
- 10 dużych owoców pigwowca japońskiego
- 1 szklanka cukru (do mniej słodkiej nalewki wystarczy 1/4 szklanki cukru)

Przygotowanie:

Umyć, osuszyć i pokroić 10 dużych owoców pigwowca japońskiego i przełożyć do dużego słoja. Następnie zalać je alkoholem. Zalane owoce odstawić na 1-2 miesiące w ciemne, ciepłe miejsce. Po upływie tego czasu odcedzić owoce, a nalewkę zasypać cukrem w zależności od uznania i potrzeb. Do przygotowania słodkiej nalewki będzie potrzeba około 1 szklanki cukru. Następnie nalewka powinna ponownie trafić w ciemne, ciepłe miejsce na około 2 tygodnie, aż do momentu, kiedy rozpuści się cukier. Po tym czasie nalewka powinna zostać przelana do małych butelek i przeniesiona w chłodne miejsce, gdzie powinna odleżeć kilka miesięcy, najlepiej około pół roku. Wówczas bukiet

smaku jest najbardziej wyrazisty, a nalewka najsmaczniejsza.

Przepis rodzinny Andrzeja Zarębskiego.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31532-pigwowka