

Ananasówka z cytryną

Czas wykonania: 1 h **Ilość porcji:** 1-1,5 l

Składniki:

- 1 ananas (około 2 kg)
- 2 cytryny
- 0,15 kg cukru (2/3 szklanki)
- 0,5 l spirytusu 96%
- 0,5 l przegotowanej wody (ewentualnie 0,75l)



Przygotowanie:

Do wykonania tej nalewki użyłem dużego (2 kilogramowego) dojrzałego ananasa.

Ananasa należy obrać i pokroić w niewielkie kawałki (2-3 cm). Cytrynę także należy obrać ze skórki pozbywając się możliwie największej ilości białych części i pokroić w plasterki. Owoce przełożyć do dużego 3l słoja zasypując warstwami cukrem. Słój szczelnie zakręcić i odstawić w ciepłe i słoneczne miejsce na 2-3 dni. Od czasu do czasu potrząsać. Gdy ananas puści sok, a cukier się rozpuści całość zalać przegotowaną wodą, spirytusem i odstawić w ciemne i chłodne miejsce na 2 tygodnie. Po 2 tygodniach ananasa odcedzić, a nalewkę dokładnie przefiltrować (najlepiej przez gazę). Owoce koniecznie wykorzystać do zrobienia ciasta.

Link do przepisu żony jak przygotować ciasto: <http://kuchniawedwoje.pl/pijok/>

Ananasówkę można odstawić na kilka dni, a później zlać ostrożnie do butelek za pomocą wężyka, aby pozbyć się osadu.

Nalewkę odstawić na minimum 2 miesiące.