

# Nalewka truskawkowa

**Czas wykonania:** 1h (+4 miesiące 2 tygodnie oczekiwania)

**Ilość butelek (0,5l):** 3

**Moc:** 33%

**Trudność wykonania:** łatwe

**Miesiąc wykonania:** czerwiec – lipiec

## Składniki:

- 1,5 kg truskawek
- 0,3 kg cukru
- 0,5 l spirytusu 96%
- 0,5 l przegotowanej wody



## Przygotowanie:

Dojrzałe i soczyste truskawki należy obrać ze szypułek i przełożyć do dużego 3l słoja zasypując warstwami cukrem. Słój zabezpieczyć gazą i odstawić w ciepłe i słoneczne miejsce na 2-3 dni. Od czasu do czasu potrząsać.

Gdy truskawki puszczą sok a cukier się rozpuści całość zalać przegotowaną wodą wymieszaną ze spirytusem i dostawić w to samo miejsce na 2 tygodnie szczelnie zakręcając słój, żeby alkohol nie wyparował.

Po 2 tygodniach truskawki odcedzić i wykorzystać do ciasta lub lodów, a nalewkę dokładnie przefiltrować (najlepiej przez gazę). Nalewkę wlać do butelek i odstawić na minimum 4 miesiące.

Po czterech miesiącach można zlać ostrożnie nalewkę do nowych butelek, aby pozbyć się osadu.