

Nalewka truskawkowa z limonką

Czas wykonania: 1h (+5 miesięcy 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
- 2 limonki



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). Dodać do tego sok z 2 limonek i skórkę z jednej!

Dwa tygodnie później wyciągnąć skórkę z limonki, nalewkę wlać do słoja i odstawić na minimum 4 miesiące.

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