

likier brzoskwiniowy

Przepis dodany przez użytkownika karoolla1987

pychotka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- brzoskwinie - 1
- cukier - 40 dag
- spirytus - 100 ml
- wódka - 500 ml

Etapy przyrządzania:

1. Brzoskwinie umyć, osuszyć i pokroić w ćwiartki. Przełożyć je do dużego słoika, zasypać cukrem i zostawić na kilka dni, aż puszczą sok.

Następnie wlać wódkę i spirytus. Słoik zakręcić i odstawić na 2-3 tygodnie. Po czym przelać przez gazę do czystych butelek i szczelnie zamknąć.

Z przepisu wyjdzie ok. 1,2 litra likieru brzoskwiniowego.

Smacznego.

