

Morelówka

Przepis dodany przez użytkownika anka1984



:))

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg cukru -
- 0,5 spirytusu -
- 0,5 l wody przegotowanej i ostudzonej -
- morele według pojemności słoika -

Przydatne akcesoria:

słoik o pojemności 3 l

Etapy przyrządzania:

- 1.** Morele umyć, usunąć pestki i wkładać do słoika warstwami. Każdą warstwę przesypać cukrem. Układać, aż do napełnienia słoika. Dodać 10 pestek. Zamieszać spirytus z wodą i wlać do słoika. Dokładnie potrząsnąć słojem, aż do rozpuszczenia cukru. Odstawić na trzy miesiące, przefiltrować, rozlać do butelek i trzymać kolejne 2 miesiące.