

Poniżej prezentujemy archiwalny artykuł autorstwa KGW z *Głos Gminy Wilkowice* Rok 2021 nr 10 s. 15.

NALEWKA ŚLIWKOWA

Składniki:

- 1 kg świeżych śliwek
- 10 dag suszonych śliwek (bez pestek)
- 2 łyżki rodzynek
- 50 dag cukru
- 0,5 l spirytusu
- 0,5 l wódki
- 1 laska wanilii



Wykonanie:

Świeże śliwki rozciąć, wyjąć pestki, zachowując 3 pestki. Rodzynki i suszone śliwki opłukać, odsączyć, a następnie przesypać do dużego słoja. Dodać świeże śliwki i 3 zachowane pestki. Całość zasypać cukrem i zalać spirytusem. Słój odstawić w ciemne miejsce na 3 tygodnie. Po tym czasie zlać płyn do zamykanego naczynia. Owoce w słoju zalać wódką, dodać laskę wanilii i odstawić na kolejne 2 tygodnie. Ponownie zlać płyn i połączyć go z wcześniej uzyskanym płynem. Nalewkę przefiltrować, przelać do butelek i odstawić na pół roku. Smacznego!

Autor: Koło Gospodyń Wiejskich w Wilkowicach