Pigwówka korzenna

Nikita

Polecane na: **napoje**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min

1 porcja

Składniki:

- pigwa - 500 g
- cukier - 250 g
- woda ciepła - 150 ml
- spirytus - 250 ml
- wódka - 250 ml
- cynamon cejloński laski - 1-2 szt.
- goździki - kilka
- laska waniliowa - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Owoce pigwy umyć. Pokroić w ćwiartki, nie obierać, tylko usunąć gniazda nasienne (gniazd nasiennych i nasion nie wyrzucać, można zrobić ocet i pestkówkę) . Następnie pokroić w cienkie plasterki, włożyć do słoja, przesypując cukrem. Potrząsnąć, aby zawartość się dobre wymieszała.
Odstawić w chłodne miejsce na 3-4 dni, aby cukier się rozpuścił, a pigwa puściła sok (jak będzie za ciepło to może sfermentować).
Po tym czasie do pigwy dodać ciepłą wodę i dobrze wymieszać, następnie dodać wódkę i spirytus. Dodać pokrojoną laskę waniliową, kawałek kory cynamonu i kilka goździków. Słój zakręcić i odstawić w ciemne miejsce na co najmniej miesiąc (u mnie stał ponad 2 miesiące), co jakiś czas wstrząsnąć słojem.

KROK 2: Po 1- 2 miesiącach (może stać i dłużej) przecedzić owoce, odcisnąć.
Owoce pozostałe po nalewce można wykorzystać do zrobienia pysznego octu.

KROK 3: Płyn przelać do butelek, do każdej buteleczki włożyć po 1-2 goździki i kawałek kory cynamonu.
Buteleczki odstawić do dalszego dojrzewania.
Pigwówka jest już gotowa, ale im będzie starsza tym będzie lepsza.