

CYTRYNOWA NALEWKA

Przepis dodany przez użytkownika timido

BARDZO DOBRA

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- spirytus - 1 l
- cytryna - 4 szt.
- miód - 30 dkg
- woda - 5 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. umyte cytryny wrzucić do słoja, zalać spirytusem , zamknąć, odstawić na dwa dni.
Z wody i cukru ugotować syrop, ostudzić.
Wymieszać z sokiem z cytryny i spirytusem, odstawić na miesiąc. Przepiltrować , rozlać do butelek.

