

nalewka farmaceutow

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

Zdrowe

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg cytryn -
- 1 kg cukry -
- 1 litr mleka -
- 1 litr spirytusu -

Etapy przyrządzania:

1. Cytryny umyć, obrać z żółtej skórki oraz albedo (cienko skrojoną skórkę z 1 cytryny zostawić), pokroić w plasterki, oczyścić z pestek, włożyć do gąsiorka, dodać cukier, mleko, spirytus i skórkę z 1 cytryny. Gąsiorek zamknąć i odstawić w chłodne, ciemne miejsce na 1 miesiąc (wstrząsać gąsiorkiem co kilka dni). Następnie filtrować nalewkę do butelek przez bibułę filtracyjną (przesączać bardzo wolno, kroplami). Właściwa oraz ostatecznie przefiltrowana nalewka jest krystalicznie czysta, ma żółtawy kolor i bardzo delikatny smak.

