

Ekstrakt cytrusowy do ciast i deserów



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

skórka z cytryny

skórka pomarańczowa

wódka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cytrusy wyszorować, opłukać, sparzyć wrzątkiem i osuszyć na papierowych ręcznikach. Oстрыm skrobakiem do warzyw cieniutko ściąć z owoców aromatyczną żółtą i pomarańczową skórkę, bez białego albedo. Przełożyć do wyparzonego słoiczka i zalać czystą wódką 40% - szczelnie zakręcić i odstawić do lodówki na kilka tygodni. Gotowy ekstrakt można odcedzić, ale nie jest to konieczne.