

Nalewka cytrynowa



JULKATOMECEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cytryna	6 dużych sztuk
woda	1 szkl
cukier	1 szkl
wódka	0,5 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cytryny sparzamy i wycieramy do sucha. Z trzech cytryn ścieramy skórkę a z pozostałych wyciskamy sok. Do słoika wlewamy sok cytrynowy ze skórkami, wódkę i odstawiamy na 2 dni . Po tym czasie wodę zagotowujemy z cukrem i odstawiamy do wystudzenia. Sok cytrynowy z wódką przelewamy przez sitko a potem przez filtr do kawy i łączymy z syropem cukrowym. Gotową nalewkę przelewamy do karafki lub butelek po wódcę.