

Nalewka truskawkowo-cytrynowa



BOGUSIA 82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

truskawki	3 kilogramy
cukier	1 kilogram
cytryna	2 sztuki
wódka	1 litr
spirytus	0,5 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki oczyszczamy z szypułek, dokładnie myjemy, osuszamy i przekładamy do dużego słoika, zasypujemy cukrem. Przykrywamy bawełnianą ściereczką i odstawiamy na kilka dni żeby truskawki puściły sok, codziennie potrząsamy słoikiem. Gdy cukier się rozpuści wlewamy wódkę oraz spirytus, wszystko mieszamy, odstawiamy na dwa tygodnie w ciemne miejsce. Cytryny dokładnie myjemy, sparzamy wrzącą wodą, kroimy w plasterki i dodajemy do nalewki. Słoik zakręcamy i odstawiamy na kolejne dwa tygodnie w ciemne miejsce. Nalewkę przecedzamy, filtrujemy za pomocą filtrów do kawy, zlewamy do butelek i odstawiamy na trzy miesiące w ciemne miejsce. Po tym czasie nalewka jest gotowa do spożycia.