

Orzeźwiająca nalewka miętowa.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

świeżej mięty (ok.25 cm długości),	12 łyżek z listkami
cukru	80 dag
sok z 1/2 cytryny	
spiryтусu	1 litr
wody	1,5 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miętę wypłukać i osuszyć, pokroić na kawałki po kilka centymetrów. Wrzucić do słoja min. 3 litrowego i zalać spirytusem. Pozostawić na 2 dni potrząsając często słojem. Otrzymamy przepięknej zielonej barwy płyn. Wodę zagotować z cukrem i sokiem cytrynowym i chwilę pogotować, aż otrzymamy delikatny syrop. Wystudzić. Wlać do słoja, wymieszać. Przecedzić naszą nalewkę i rozlać do butelek. Odstawić na min. 2 tygodnie. Jeśli chcemy zachować piękny zielony kolor nalewki można nie dodawać soku z cytryny, który ją rozjaśnia i niestety zmienia kolor na lekko oliwkowy, tak jak na zdjęciu. Czy wybrać smak czy idealny kolor pozostawiam Wam do wyboru.