

## Nalewka z mandarynek



**PAWEŁ33**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| <b>suszone skórki z mandarynek</b> | 20 dkg |
| <b>cukier</b>                      | 30 dkg |
| <b>spiryтус</b>                    | 0,7 l  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skórki włożyć do słoja, zalać spirytusem, szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscu na 48 godzin. Następnie zlać płyn do butelki. Z cukru i 1 szklanki wody przygotować syrop. Do gorącego syropu stopniowo wlewać nalewkę, cały czas mieszając. Zlać do czystej butelki i odstawić do sklarowania. Po 2 tygodniach zlać płyn znad osadu, osad przesączyć przez lejek z watą połączyć z nalewką. Mandarynkówka jest dobra do picia już po kilku dniach.