

Nalewka cytrynowa



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cytryny	1 kg
cukier	15 łyżek
spiryтус rozcieńczony do 50%	1 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cypryny dobrze szorujemy i cienko obieramy aby biała część skórki została na owocu. Obraną skórkę kroimy i zalewamy spirytusem. Odstawiamy na 2 tygodnie. Po tym czasie przecedzić i dodać wystudzony syrop zrobiony z cukru i szklanki wody. Wymieszać i rozlać do butelek. Odstawić na przynajmniej miesiąc.