

## imbirówka



**AGNIESZKA214**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                     |        |
|---------------------|--------|
| <b>cytyny</b>       | 2 szt  |
| <b>cukier</b>       | 10 dkg |
| <b>miód płynny</b>  | 3 łyż  |
| <b>wódki</b>        | 0,75 l |
| <b>imbir starty</b> | 10 dkg |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

imbir myjemy i obieramy, kroimy w plasterki. cytryny myjemy, kroimy na ósemki. Zalewamy wódką, dodajemy cukier, miód, odstawiamy na 3 miesiące. Po tym czasie nalewkę zlewamy i odstawiamy aby się sklarowała. Następnie ściągamy rurką płyn z nad osadu, a osad filtrujemy i otrzymujemy płyn łączymy z powstałą nalewką. Odstawiamy na 2 miesiące.