

CYTRYNOWA NALEWKA

Przepis dodany przez użytkownika timido

BARDZO DOBRA

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- spirytus - 1 l
- cytryna - 4 szt.
- miód - 30 dkg
- woda - 5 szkl.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** umyte cytryny wrzucić do słoja, zalać spirytusem , zamknąć, odstawić na dwa dni. Z wody i cukru ugotować syrop, ostudzić. Wymieszać z sokiem z cytryny i spirytusem, odstawić na miesiąc. Przesieć , rozlać do butelek.

