

# Nalewka mandarynkowa

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

## nalewka mocna

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 40 PLN

### Potrzebne składniki:

- suszona skórka z mandarynek - 10 dag
- cukier - 20 dag
- spirytus - 0,5 l
- wódka - 0,25 l
- woda - 1 szkl.

### Etapy przyrządzenia:

1. Skórkę z mandarynek zalać spirytusem i wódką.  
Odstawić na 1-2 tygodnie.  
Z cukru i wody zrobić syrop, dolać go do alkoholu.  
Odstaw na 24 godziny.  
Przefiltrować, przelać do butelek i odstawić na 2-3 tygodnie.

### Jak podawać?

w gszkankach

