



CYTRYNÓWKA

 gacek1000


Polecane na: [napoje](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 20 porcji

Składniki:

CYTRYNA - 7 szt.

WODA ŹRÓDLANA - 500 ml

MIÓD - 5 łyżka

LIŚCIE ŚWIEŻEJ MIĘTY - 7 szt.

SPIRYTUS 98% - 500 ml

Dodatkowe info:

Tak przygotowana nalewka może cieszyć w długi zimowe wieczory, lub jako napój rozgrzewający po ciężkiej i nierównej walce z zimą.

Nalewka może być naturalnie mętna z osadem opadających na dno. Oczywiście składniki mogą być modyfikowane w zależności od upodobań.

NAPÓJ ALKOHOLOWY -MOŻE BYĆ DEGUSTOWANY PRZEZ OSOBY PEŁNOLETNIE !

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cytryny sparzamy i dokładnie osuszamy.

Ścieramy skórkę tak aby nie naruszyć białego miąższu na bardzo drobnej tarce.

Zwracam na to uwagę bo biały miąższ jest gorzki i nadmiar jego może popsuć efekt (jeśli będzie go trochę nic się nie stanie)

Dla wzmocnienia smaku cytryny można z jednej-dwóch cytryn wycisnąć sok i dodać go do nastawu.

KROK 2: Tak przygotowany materiał przekładamy do butelki dodając po kolei liście mięty i miód ,potem całość zalewamy spirytusem.

zakręcamy,mieszamy i odstawiamy na około 2 tygodnie.

ja osobiście używam zwykłego słoika lub butelki po soku owocowym 0,7 litra z dużym otworem wlewowym.

KROK 3: Po 2-tygodniach zlewamy nastaw poprzez filtrerek zrobiony z kilkukrotnie złożonej gazy do docelowej ozdobnej butelki (karafki) rozcieńczając go w proporcji pół-na-pół.

Zakręcamy-mieszamy.

Odstawiamy na kilka dni żeby składniki jeszcze dojrzały.