Nalewka z mango

H A B I B I

Polecane na: **napoje, przetwory**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

Mango (dojrzałe) - 1 kg
Limonka - 2 szt.
Cukier palmowy - do smaku
Wódka (u mnie biała Żubrówka) - 1 litr

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mango najlepsze jest bardzo dojrzałe, ale bardzo miękkie - obrać owoce obierakiem do warzyw, a miąższ odciąć od pestki ostrym nożykiem i pokroić w kostkę lub słupki.
Wypełnić słoik kawałkami mango, przesypując krystalicznym cukrem palmowym i skrapiając sokiem wyciśniętym z limonek, a następnie dopełnić całość wódką.
Odstawić do ciemnej kuchennej szafki, w temperaturze pokojowej, na 4-6 tygodni.

Limonki wcześniej wyszorować, sparzyć, osuszyć i wyciąć zesterem paseczki skórki - zalać niewielką ilością wódki i odstawić na kilka dni do zmacerowania.
Po kilku dniach dolać odcedzony macerat limonkowy do nastawu z mango.

Gotową nalewkę przecedzić, a owoce wykorzystać do deserów dla dorosłych :)