

Cytrynowka

Autor: **outxilla**Przepisów: **1** Ocena: **0**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- 4 cytryny
- 1l wódki
- 150-200 g cukru
- cukier waniliowy
- pół laski wanilii

Sposób przygotowania:

- 1 Cytryny należy sparzyć wrzątkiem, dokładnie osuszyć i obrać ze skórki. Następnie cytryny kroimy na pół i wyciskamy z nich sok, który przelewamy do czystej wcześniej wyparzonej butelki. Do soku dodajemy pokrojone kawałki skórek od cytryny i zalewamy wódką. Na końcu dodajemy cukier i cukier waniliowy rozpuszczony w odrobinie ciepłej wody. Dorzucamy do butelki rozdrobnioną laskę wanilii. Zakręcamy i odstawiamy trunek w ciepłe miejsce na 2-3 tyg. Po tym czasie nalewkę należy przefiltrować przez watę i rozlać do butelek. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: