

Cytrynowka

Autor: **kamilcik**Przepisów: **1** Ocena: **76**

> 6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Spirytus, 1 litr
- cytryny, 8 sztuk
- cukier, 1 szklanka
- Miód, 1 szklanka

Sposób przygotowania:

- 1 Cytryny umyć, sparzyć wrzątkiem i jak najcieniej obrać. Skórki zalać spirytusem. Odstawić na 12-24h w szczelnie zamkniętym naczyniu. Z cytryn wycisnąć sok i przecedzić przez sitko. Miód i cukier wsypać do garnka i zalać 1/2 litra gorącej wody aby się rozpuściły. Po wystudzeniu dodać sok z cytryn i dopełnić chłodną przegotowaną wodą, tak aby razem wyszło 1,5 litra. Do tego wlać spirytus(bez skórek)i rozlać do butelek.
- 2 Schłodzić i spożywać w dowolnych ilościach. Można bez popitki:)
- 3 Zamiast miodu można użyć cukru efekt jest rewelacyjny. Mimo odcedzenia, soku z cytryn wytrąci się osad, który po wstrząśnięciu zniknie. Nie wpływa to na smak cytrynowki.

Twoje notatki do przepisu: