

Imbirówka stryja Dionizego



Autor: **hajduczek-naturalnie**
Przepisów: **376** Ocena: **4811**



> 6 os.



15 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 100 g świeżego korzenia imbiru
- 2 cytryny wraz ze skórką (w miarę możliwości bio, eko i w ogóle – sami wiecie, że mają być porządne)
- 100 g. cukru
- 3 łyżki miodu
- 0,75 l czystej wódki (ja daję spirytus z filtrowaną wodą w proporcji pół na pół, to się doskonale sprawdza, polecam)

Sposób przygotowania:

- 1 Imbir należy umyć i pokroić w cienkie plasterki. Można obrać, ale nie jest to konieczne. Cytryny także umyć i pokroić na ósemki, wraz ze skórką. Imbir i cytryny wrzucić do słoja, dodać cukier oraz miód, zalać alkoholem. Zakręcić szczelnie i odstawić na 3 miesiące. Słojem trzeba niekiedy wstrząsnąć.
- 2 Po tym czasie nalewkę zlać (odcedzić) i odstawić do sklarowania, a następnie ściągnąć rurką znad osadu. Osad przefiltrować. Trunek powinien dojrzewać w chłodnym miejscu przez 3 miesiące lub dłużej. Na zdrowie!

Twoje notatki do przepisu: