

# Nalewka z kwiatów bzu



Autor: **Tradycyjna\_Kuchnia**  
Przepisów: **2288** Ocena: **14364**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



drogie



## Składniki:

- 40-50 baldachów- kwiatów czarnego bzu
- Woda 2 litry
- Cukier 2 kg
- Spirytus 2 litry
- Cytryna 4 szt.

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Cytryny sparzyć wrzącą wodą, pokroić ze skórką. Wodę zagotować z cukrem, dodać cytryny i gotować 10 minut. Kwiaty bzu zlać gorącym syropem i odstawić na tydzień (raz dziennie mieszając) Następnie przecedzić, wymieszać ze spirytusem i rozlać do butelek- odstawić na miesiąc do spiżarni. Gdy w nalewce pokaże się osad, przefiltrować przez bibułę i ponownie odstawić na miesiąc.

## Twoje notatki do przepisu: