



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Cytrynowka korzenna

Trochę ciekawsza odmiana cytrynowki

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- wódka , 5 szkl.
- spirytus, 1 szkl.
- cynamon laska, 0.5 szt.
- kardamon cały, 5 szt.
- woda, 1 szkl.
- cukier, 1 szkl.
- kardamon mielony , 1 łyżecz.
- goździki mielone, 1 łyżecz.
- cytryna, 6 szt.

Sposób przygotowania:

Z wody i cukru robimy syrop. Dodajemy mielone goździki i kardamon i gotujemy na wolnym ogniu około 10 min. Zostawiamy do ostudzenia. W międzyczasie cytryny parzymy i szorujemy. Kroimy na cienkie plastry i wyjmujemy pestki. Wrzucamy do słoja, dodajemy kardamon w ziarenkach i korę cynamonu. Mieszmamy spirytus z wódką i zalewamy cytryny, dodajemy ostudzony syrop i mieszamy aby płyny się połączyły. Bardzo szczelnie zamykamy, żeby alkohol nie wyparował. Odstawiamy w ciemne, chłodne miejsce na 5-6 tygodni. Po tym czasie odciskamy owoce i przefitrowujemy nalewkę do butelek. Odstawiamy na kilka miesięcy.

