



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Nalewka chabrowa

z płatków kwiatów o oryginalnym smaku

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- cukier brązowy, 0.5 szkl.
- woda, 0.5 szkl.
- spirytus, 0.5 l
- chabry, 4 szkl.

Sposób przygotowania:

Około 4 szklanki płatków kwiatów chabrów zaspac cukrem. Po kilku dniach zalać spirytusem wymieszonym z przegotowaną lub przefiltrowaną wodą. Odstawić na 4 - 6 tygodni. Przecedzić, dosłodzić do smaku. Po kilku tygodniach ponownie zlać bo na dnie butelki odkłada się osad. Smacznego

