



Tekst i zdjęcie: **Vardes** - Kuchcik (132)

Cytrynówka

Najlepiej smakuje po miesiącu :D

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: gotowane

- ☒ dla alergików
- ☒ na grilla
- ☒ dieta
- ☒ na Wielkanoc
- ☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- cytryna, 1.2 kg
- spirytus, 1 l
- woda mineralna, 0.6 l
- cukier, 0.6 kg

Sposób przygotowania:

Cytryny sparzyć wrzątkiem, dwie największe zetrzeć całe na tarce, z reszty dokładnie wycisnąć sok. Dodać sok i starte cytryny do cukru, zagotować. Przelać do słoja, zalać spirytusem, zakręcić wieko, mieszać słoikiem do całkowitego rozpuszczenia cukru, odstawić na dwie doby, co jakiś czas mieszając. Po dwóch dniach dodać przegotowaną wodę mineralną, odcedzić z resztek cytryn i rozlać do butelek. Wódka ma ok 45vol. najlepiej smakuje po 2-4 tygodniach, jest wtedy łagodniejsza, łatwiej wchodzi i nie zaobserwowałem na sobie po niej zespołu objawów poalkoholowych następnego dnia:)

