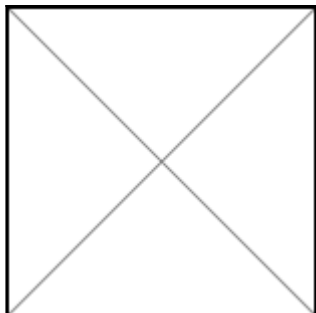




Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Kwas cytrynowy

Butelki zakorkować, wynieść na 3 dni do piwnicy.

Składniki:

- cukier, 40 dag
- rodzynki, 5 dag
- woda, 4 l
- drożdże, 1 dag
- cytryna, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Przegotować wodę z cukrem, schłodzić, wycisnąć sok z cytryn, dodać rozpuszczone w cukrze drożdże, wymieszać, zlać do butelek, dodając do każdej 2—3 rodzynki.

