



Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

Miętówka

Zestaw na 1 litr wódki o mocy 40

Składniki:

- woda, 600 ml
- spirytus, 450 ml
- cukier, 1 łyżecz.
- skórka cytrynowa, 1 szt.
- mięta, 1 szt.

Sposób przygotowania:

1. Z cytryny ściąć cienko skórkę i sparzyć ją wrzątkiem. Zagotować 400 ml wody i rozpuścić w niej cukier. 2. Do gąsiorka włożyć miętę, skórkę z cytryny, wlać rozpuszczony w wodzie cukier i zalać je spirytusem. 3. Zamknąć gąsiorek i odstawić na 5-6 dni. 4. Dolać przegotowanej wody do objętości 1 litra, wymieszać i przefiltrować przez watę, po czym zlać do butelek. 5. Miętówkę można sporządzić także za pomocą olejku miętowego. Należy 1 ml olejku rozpuścić w 100 ml spirytusu o mocy 95, dzięki czemu uzyska się 1-procentowy roztwór. Następnie 10-15 ml tego roztworu dodać do 415 ml spirytusu o mocy 95 i zmieszać ze 175 g rozpuszczonego w wodzie cukru. Dopełnić wodą do objętości 1 litra i rozlać do butelek.

