



Miętóweczka

Nalewka z cukierków miętowych. □

Dobra na dolegliwości żołądkowe.

Czas przygotowania: 60 dni

Ilość porcji: 1

Lista składników

10 dag cukierki

1/2 l woda

1/2 l spirytus

Sposób przygotowania

Do wyparzonego słoja włożyć miętówki, zalać spirytusem, postawić na 3 tygodnie w ciepłym i ciemnym miejscu. Codziennie potrząsać.

Cukierki powinny się rozpuścić.

Gdy powstanie syrop i osad opadnie na dno, płyn delikatnie zlać z nad osadu. Przecedzić przez filtr do kawy i wymieszać z przegotowaną wodą. Odstawić na miesiąc do sklarowania. Przełać do wyparzonych butelek.



Miętóweczka

Nalewka z cukierków miętowych. □

Dobra na dolegliwości żołądkowe.

Czas przygotowania: 60 dni

Ilość porcji: 1

Lista składników

10 dag cukierki

1/2 l woda

1/2 l spirytus

Sposób przygotowania

Do wyparzonego słoja włożyć miętówki, zalać spirytusem, postawić na 3 tygodnie w ciepłym i ciemnym miejscu. Codziennie potrząsać.

Cukierki powinny się rozpuścić.

Gdy powstanie syrop i osad opadnie na dno, płyn delikatnie zlać z nad osadu. Przecedzić przez filtr do kawy i wymieszać z przegotowaną wodą. Odstawić na miesiąc do sklarowania. Przebrać do wyparzonych butelek.