

Kminkówka

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

nalewka z kminkiem i skórą pomarańczy

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- kminek - 10 dag
- wódka - 0,75 l
- woda - 1 szkl.
- pomarańcza - 0,25 szt.
- cukier - 30 dag

Przydatne akcesoria:

szklane naczynie

Etapy przyrządzania:

- 1.** Nasiona kminku rozgnieść. Zalać je wodą zmieszaną ze spirytusem. Dodać skórkę pomarańczową. Odstawić na 2 miesiące. Po tym czasie dodać cukier. Następnie przecedzić nalewkę, rozlać do butelek i odstawić na kolejne 2 miesiące.

Jak podawać?

w kieliszkach na wysokich nóżkach

