



NALEWKA Z MNISZKA LEKARSKIEGO

UWAGA ! Kwiaty mniszka zostawiamy na ręcznikach papierowych na min. Godzinę żeby wszystkie robaczki poszły sobie w świat.

Nie myjemy bo wypłuczemy cały pyłek. Zauważyłam, że robaczki chętniej opuszczają kwiaty jak wyłożymy je na słońce.

Składniki:

- 750 ml wody
- 350 g kwiatów mniszka lekarskiego bez zielonych łodyg, oczyszczonych ale nie mytych !!!!
- 1 cytryna, ze skórką, ekologiczna, pokrojona w ćwiartki
- 750 g cukru
- 1 l wódki

1. Do naczynia miksującego wlać wodę, dodać kwiaty mniszka i cytrynę, gotować 15 min/100°C/obr. 1.

Wywar pozostawić w naczyniu miksującym na min. 2 godz. (ja nastawiam wieczorem i zostawiam na całą noc)

2. Po tym czasie zawartość naczynia miksującego przecedzić do dużej miski przez koszyczek wyłożony podwójną warstwą gazy. Dokładnie odcisnąć, wywar zachować, gazę z zawartością wyrzucić.
3. Do naczynia miksującego wlać odcedzony wywar z mniszka, dodać cukier, zamiast miarki na pokrywę naczynia miksującego nałożyć koszyczek, gotować na parze 40 min/Varoma/obr. 4.
4. Gorący "miód" przelać do wyparzonych buteleczek do połowy i odstawić do wystudzenia. Dolać drugie tyle co syropu z mniszka alkoholu powoli i mieszać w butelce. Dolewamy alkohol stopniowo i mieszamy. Zakręcamy buteleczki i odstawiamy. Można skosztować od razu.