



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

Do garnka wkładamy kwiaty mniszka, zalewamy wodą, dodajemy cytrynę. Gotujemy 20 minut, mieszając od czasu do czasu. Wyłączamy gotowanie i zostawiamy wywar na ok 2 godz w garnku (najlepiej na całą noc)

Po tym czasie zawartość garnka przecedzamy do dużej miski przez durszlak wyłożony podwójną warstwą gazy. Dokładnie odcisnąć, wywar zachować, gazę z zawartością wyrzucić.

Do garnka wlać odcedzony wywar z mniszka, dodać cukier gotujemy na wolnym ogniu ok 45 minut mieszając na początku aż cukier się rozpuści. Później od czasu do czasu.

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.