

Nalewka miętowa

Składniki:

12-13 łyżek z listkami świeżej mięty (ok.25 cm długości),

80 dag cukru,

1 l spirytusu,

1,5 l wody ,

Przepis:

Miętę wyplukać i osuszyć, pokroić na kawałki po kilka centymetrów. Wrzucić do słoja i zalać spirytusem. Pozostawić około 12 godzin. Wodę zagotować z cukrem i chwilę pogotować, aż otrzymamy delikatny syrop. Wystudzić. Wlać do słoja, wymieszać. Przecedzić naszą nalewkę i rozlać do butelek. Można spożywać już na następny dzień jednak im dłużej stoi tym jest smaczniejsza.