

# 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

