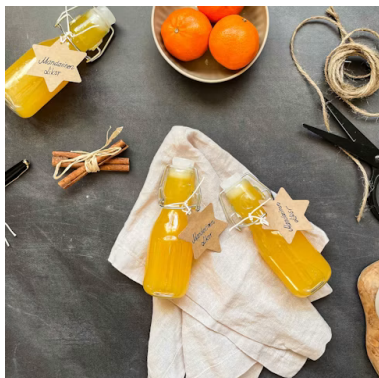




Ликьор от мандарини

⌚ 30—45 Минути 

Подготовка

- 1 Изстискайте сока от мандарините и лимона и прецедете.
- 2 Разбъркайте соковете със захарта и подправките на тиган. Нека да поври около 10 минути, след това намалете котлона и оставете да къкри още няколко минути, за да се освободят вкусовете на подправките.
- 3 Махнете канелената пръчица, зрънцата бахар и звездовидния анасон, оставете получения се сироп да се охлади. Веднага след това можете да добавите водата и водката.
- 4 Изсипете ликьора в стерилизирани бутилки. При съхранение на тъмно и хладно място може да издържи няколко месеца.

Съставки за

♦ = Kotányi Produkte

500 ml	Сок от мандарини (ок. 13 броя)
1 бр.	Лимон, голям
250 g	Кристална захар
1 бр.	♦ Канела на пръчици
4 бр.	♦ Бахар на зърна
2 бр.	Звездовиден анасон
500 ml	Вода
200 ml	Водка

