



Лукъор от мандарини

⌚ 30–45 Минути 

Подготвка

- 1 Изстискайте сока от мандарините и лимона и прецедете.
- 2 Разбъркайте соковете със захарта и подправките на тиган. Нека да повири около 10 минути, след това намалете комлона и оставете да къпчи още няколко минути, за да се освободят вкусовете на подправките.
- 3 Махнете канелената пръчица, зърнцата бахар и звездочидния анасон, оставете полуучилия се сироп да се охлади. Всега след това можете да добавите водата и водката.
- 4 Изсипете лукъора в стерилизирани бутилки. При съхранение на тъмно и хладно място може да издръжи 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.	Звездочиден анасон
500 ml	Вода
200 ml	Водка

