

Mandarino

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- čistý alkohol 1 l
- voda 1 l
- cukr 1 kg
- bio mandarinka 20 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mandarinky důkladně omyjeme a osušíme. Mandarinky nožkem oloupeme. Dáme si pozor, abychom mandarinky oloupali bez bílého povrchu.

Kůru z mandarinek vložíme do misky, zalijeme alkoholem, dobře přikryjeme folií a necháme na jeden týden macerovat v lednici.

Po jednom týdnu si připravíme sirup z cukru a trochy vody. Povaříme při nízké teplotě a jakmile sirup zhoustne, přilijeme zbytek vody. Sirup vypneme a necháme vychladnout.

Sirup přilijeme do macerované kůry z mandarinek, dobře promícháme a přefiltrujeme. Mandarino přelijeme do lahví a necháme alespoň měsíc stát před spotřebou. Podle receptu připravíme asi 2 litry nápoje.

Mandarino podáváme dobře vychlazené jako výborný, chutný a osvěžující nápoj.