

# natura vita

Leczymy się ziołami



Zalewka z piwnicy klasztornej do sprawienia przyjemności podniebieniu radością południowego słońca i świeżością o niepowtarzalnym bukietie smaków i aromatu owoców cytrusowych.

**Skład:**

Woda, sok z cytryn, pomarańcz i mandarynek, cukier. Składnik konserwujący: sorbinian potasu.

**Sposób użycia:**

**Przepis na 2,5 litra nalewki:**

Do 1,75 litra czystej wódki 40% dolać 250 ml Zalewki i wymieszać. Następnie w 500 ml (2 i pół szklanki) gorącej, przegotowanej wody rozpuścić wg upodobania od 4 do 20 łyżek stołowych cukru. Dolać do butelki (lub butelek - proporcjonalnie) z cytrusówką, wymieszać i odstawić na kilka godzin do schłodzenia.

Zalewka może być wykorzystywana częściowo. Dzieliąc zalewkę oraz każdy dodatek na porcje (np. 5 części), uzyskamy wynik na np. 0,5 litra.

**Przechowywanie:**

Przechowywać w suchym miejscu, w temperaturze pokojowej, chronić od światła, w miejscu niedostępnym dla małych dzieci.

