



**Продукти за 1/2 литър:**

5 био лимона

250 мл спирт 90%

175 гр захар

250 мл минерална вода



**Начин на приготвяне:**

Измийте, подсушете и обелете само жълтата кора на лимоните.

Сложете кората в буркан с херметическо затваряне и ги залейте със спирта. Затворете плътно буркана, ако е с винтова капачка, сложете под нея лист алуминиево фолио за плътност.

Поставете го на тъмно и прохладно място за 4 дни.

Прецедете течността през марля.

Варете 5 минути сиропа приготвен от водата и захарта, охладете го.

Прибавете сиропа към лимоновия екстракт, прелейте ликьора в бутилка.

Оставете ликьора да отлежи минимум 2 месеца, преди консумация.

