
Orzechowka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 9202 razy.

Zestaw na 1 litr wódki o mocy 40-42%.

300 ml zaprawy orzechowej,

650 ml wódki czystej o mocy 40%,

45 g cukru.

Zaprawa orzechowa:

150 g orzechów włoskich (nieodjrzałych, zielonych),

325 ml spirytusu o mocy 70%.

1. Sporządzić zaprawę: 240 ml spirytusu o mocy 95% rozcieńczyć 95 ml wody, dzięki czemu uzyskuje się 325 ml spirytusu o mocy ok. 70%.

2. Orzechy opłukać, pokroić nierdzewnym nożem na drobne kawałki, wrzucić je do

gasiorka o pojemności 1,5 l, następnie zalać rozcieńczonym spirytusem. Gasiorek szczelnie zakorkować. Macerować 4-6 tygodni, mieszając 2-3 razy w tygodniu. Po zakończeniu maceracji zaprawę przelać do butelki i odstawić do

leżakowania na 2-3 miesiące.

3. Rozpuścić cukier w 2 łyżkach przegotowanej wody, dodać do niego zaprawę i po zmieszaniu dolać wódkę, następnie odstawić do leżakowania na 3-4 miesiące.

- Orzechowka znana jest ze swoich właściwości leczniczych. Podobnie jak inne owocowe, powinna być przygotowywana latem, gdy zielone orzechy włoskie są jeszcze dość miękkie i można je kroić. Jeśli chce się uzyskać ciemnobrązową barwę orzechowki, należy do zestawu dodać 4 ml karmelu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 24.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)