
Nalewka na zielonych orzechach i cytrynie

Dodano: 2000-04-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 9027 razy.

Na 25 zielonych włoskich orzechów nalać wrzącej wody, aby się sparzyły.

Po godzinie wodę odlać, nalać zimnej, w której orzechy, muszą poleżeć 3 godziny.

Po upływie tego czasu trzeba je pokrajać na drobne kawałki, dodać żółtej skórki (bez białego miąższu) z jednej cytryny.

Wrzucić tam jeszcze po 2 g goź dzików i gałki muskatołowej i zalać 2 l czystego spirytusu.

Gąsior szczelnie zakorkować i pozostawić w spokoju przez 3 tygodnie.

Zlać płyn znad owoców, następnie zrobić syrop z 1 l wody i 1 kg cukru, przefiltrować, ostudzić i zimny zmieszać ze ściągniętym z gąsiora płynem.

Jeszcze raz przefiltrować i zlać do butelek.

Pić można po pół roku.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

A jest spirytus w tej nalewce??Ile??

Nadesłał(a):Edyta <edytaklu@interia.pl> 2006-06-21 11:06:03

pół roku czekać czy warto ???

Nadesłał(a):ziom <ziom@.pl> 2006-07-01 10:07:06

Bardzo palący jest po takim długim macerowaniu. Ja trzymam tylko 1 tydzień a póź niej przegryza się bez orzechów.

Nadesłał(a): 2006-08-20 16:08:34