



Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - SzeF Kuchni (1060)

Orzechówka

Sklarowaną wódkę przelać przez lejek z watą do butelek.

Składniki:

- cukier, 1 łyżk.
- wódka , 1 l
- orzechy włoskie, 3 szt.

Sposób przygotowania:

Zielone, niedojrzałe włoskie orzechy, w których nie ukształtowała się jeszcze twarda skorupa, drobno pokrajać wraz z zieloną zewnętrzną łupiną i wsypać do szklanego naczynia. Zalać wódką, zakorkować i pozostawić na 3—4 tygodnie (płyn staje się ciemnobrunatny). Po tym czasie lać płyn z nad orzechów do innego naczynia przez lejek z watą, a pozostałe orzechy zasypać cukrem i pozostawić jeszcze na 1—2 tygodnie do rozpuszczenia cukru. Wytworzony syrop cukrowy zlać przez lejek z watą do naczynia z poprzednio zlanym ekstraktem, wymieszać i pozostawić w spokoju do sklarowania.

