

## Nalewka pomarańczowa z rodzynkami



### JULKATOMECEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pomarańcza</b>	1 szt
<b>rodzynki</b>	1/2 szkl
<b>Goździki całe Prymat</b>	2 szt
<b>spirytus</b>	1 szkl
<b>cukier</b>	1/2 szkl
<b>woda</b>	1,5 szkl

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomarańczę wyparzamy gorącą wodą i kroimy w plasterki. Plasterki pomarańczy przekładamy do słoika, dodajemy rodzynki, goździki, wlewamy spirytus. Słoik zakręcamy i odstawiamy na 3 dni. Po tym czasie do słoika wsypujemy cukier, zakręcamy słoik i odstawiamy na kolejne 3 dni. W tym czasie wstrząsamy słoikiem 2 razy dziennie tak aby cukier się rozpuścił. Po tym czasie nalewkę przecedzamy kilkakrotnie przez gęste sitko. Do słoika wlewamy przegotowaną, zimną wodę oraz sok pomarańczowy. Nalewkę przelewamy do suchych i czystych karafek i odstawiamy do przegryzienia się na minimum tydzień.