

Nalewka orzechowa



MAŁGORZATA106



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

orzech włoski	6 szt
spiryтус	0,5 litra
woda	0,5 (przeżotowana)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nalewkę należy przygotować z zielonych jeszcze orzechów włoskich - takich które mają jeszcze miękkie i dający się pokroić rdzeń. Orzechy takie kroimy na kawałki (najlepiej zrobić to w rękawiczkach) i wrzucamy do słoika lub butelki o szerokiej szyjce. Zalewamy do spirytusem i przeżotowaną wystudzoną wodą. Zakręcamy i odstawiamy na najlepiej kilka miesięcy.