orzechówka



ALLICE

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Goździki całe Prymat	10 szt
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka
esensja migdałowa	3-5 kropli
cukier	0,5 kg
spirytus 96 %	1 l
woda	5 (źródlana)
orzechy włoskie	2,5 zielone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Orzechy pokroic na cwiartki. Włożyc do dużego słoja, dodac przyprawy, zalac spirytusem wymieszanym z 2 szklankami wody. Zamknąc i odstawic na 3 tygodnie. Po tym czasie zlac nalewkę i dodac syrop zrobiony z cukru i 3 szkl wody oraz esensję migdałową. Przefiltrowac i rozlac do butelek. Odstawic na minimum 1 rok.