

orzechówka



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na 2,40 litra -2,5 kg. zielonych orzechów włoskich

cynamon	1 łyżka
Goździki całe Prymat	15 sztuk
esencja migdałowa	3-5 kropel
spiryтус 96 %	1 litr
cukier	0,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Orzechy pokroić na ćwiartki, dodać przyprawy i zalać mieszaniną spirytusu i 2 niepełnych szklanek wody,
- Naczynie zamknąć i odstawić na 3 tyg.
- Do syropu zrobionego z cukru i 3 szklanek wody wlać przecedzoną nalewkę dodać esencję migdałową, przesączyć przez bibułę i rozlać do butelek,
- Nalewkę odstawić na rok.