

## Orzeszki w lukrze



### PANIMISIOWA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| <b>fistaszki</b>      | 1 garść      |
| <b>nerkowce</b>       | 1 garść      |
| <b>migdały obrane</b> | 1 garść      |
| <b>cukier</b>         | 1/2 szkl     |
| <b>sok z cytryny</b>  | opcjonalnie  |
| <b>woda</b>           | 1/4 (gorąca) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

\*Orzechy fistaszki i nerkowce nie solone!

W gorącej wodzie rozpuszczamy cukier (można użyć też cukru pudru). Jeśli konsystencja nie będzie kleista, stawiamy na gazie i cały czas mieszając odparowujemy trochę wody. Gdy uzyskamy pożądaną konsystencję, wrzucamy orzechy do garnka i obtaczamy w lukrze, a następnie układamy na pergaminie do wystygnięcia polewy. \* zamiast części wody można użyć adekwatną ilość soku z cytryny.