

Nalewka świąteczna

Autor: **Fram**Przepisów: **130** Ocena: **2455**

> 6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Figi suszone - 200g
- Śliwki suszone - 200g
- Żurawina suszona - 150g
- Daktyle suszone - 100g
- Morele suszone - 100g
- Rodzynki - 100g
- Orzechy włoskie łuskane - 100g
- Imbir kandyzowany - 50g
- Miód - 200g
- Goździki - 5-7 szt.
- Laska cynamonu - 3 szt.
- Wódka 40% - 1,5l
- Pomarańcza - 2 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Do miodu dodajemy 200g wódki i dokładnie mieszamy, albo wolno podgrzewając, albo przy użyciu blendera.
- 2 Pomarańcze dokładnie myjemy, sparzamy i kroimy w plastry.
- 3 Do wysokiego słoja wrzucamy wszystkie bakalie i przyprawy, na wierzchu układamy plastry pomarańczy, zalewamy wódką i miodem, szczelnie przykrywamy i ostawiamy na 10 tygodni.
- 4 Na kilka dni przed świętami zlewamy nalewkę przez gazę i rozlewamy do butelek. Odstawiamy jeszcze do leżakowania.
- 5 Najlepiej smakuje rok później, ale tylko raz, przez roztargnienie, zachowała się u nas jedna butelka na kolejny rok...
Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: