

Nalewka świąteczna

Autor: **asia67**Przepisów: **433** Ocena: **6163**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- wódka 40% 1 l
- śliwki suszone 200 g
- rodzynki 200 g
- morele suszone 100 g
- żurawina suszona 100 g
- pomarańcze 2 szt
- cytryna 2-3 plastry
- miód 150 g
- goździki 5-6 szt
- imbir kawałek
- cynamon 1 laska

Sposób przygotowania:

1. pomarańcze i cytrynę dokładnie wyszorować, pokroić w plastry, śliwki i morele pokroić na pół,
2. do dużego słoja wrzucić owoce, miód lekko podgrzać żeby się rozpuścił (można dodać trochę wódki), wlać do słoja, zalać alkoholem,
3. słoje zamknąć szczelnie, odstawić na 10 tygodni (czasem można potrząsnąć), po tym czasie przecedzić przez gazę, rozlać do butelek i odłożyć do leżakowania, im dłużej tym lepiej

smacznego

Twoje notatki do przepisu: