

Zielone orzechy włoskie w zalewie na słodko



Autor: **kramsmakowitosci**
Przepisów: **18** Ocena: **276**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- zielone orzechy włoskie wypełnione dwulitrowy słoje
- cukier 0,5 kilograma
- woda 0,5 litra
- goździki 4 szt
- cynamon 1 niewielki kawałek
- Wania 1 laska

Sposób przygotowania:

- 1 Niedojrzałe orzechy włoskie zbieramy na przełomie czerwca i lipca, kiedy są jeszcze zielone, ale już dość spore. Ważne jest to, żeby w orzechach nie zaczęła się jeszcze wytwarzać skorupka.
- 2 Zebrane orzechy myjemy, nakłuwamy widelcem do głębokości około 2 - 3 centymetrów, układamy w słoju i zalewamy zimną wodą tak, żeby orzechy były w całości zalane. Wodę zmieniamy dwa razy dziennie (rano i wieczorem) przez trzy dni.
- 3 Po trzech dniach orzechy odcedzamy i gotujemy w wodzie do momentu, aż zrobią się czarne i miękkie.
- 4 Kolejną czynnością jest ugotowanie syropu z cukru i wody z dodatkiem przypraw.
- 5 Kiedy syrop zacznie wrzeć, wsypujemy do niego ugotowane wcześniej i odcedzone orzechy. Gotujemy razem z przyprawami do momentu, aż orzechy staną się pomarszczone i jeszcze bardziej miękkie.
- 6 Ugotowane orzechy układamy ciasno w słoikach i zalewamy gorącym syropem. Słoiki ustawiamy do góry dnem do ostygnięcia. Jeżeli chcemy je naprawdę długo przechowywać - warto je zapasteryzować. Orzechy powinno się spożywać nie wcześniej niż po trzech tygodniach od daty produkcji.

Twoje notatki do przepisu: