

nalewka orzechowa, orzechówka



Autor: **smaki-katrin**
Przepisów: **243** Ocena: **9057**



5-6 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- -zielone orzechy włoskie -cukier biały
-wódka
- -spirytus -rękawiczki gumowe -słoje
umyte i wyparzone

Sposób przygotowania:

- 1 Zielone orzechy dokładnie myjemy i suszymy. Następnie kroimy je na połówki lub ćwiartki. **WAŻNE:** przy krojeniu założcie sobie na łapki rękawiczki, ponieważ zielone orzechy strasznie plamią i potem nie można domyc rąk. Warto też założyć folię na deskę do krojenia.



- 2 Orzechy kroimy na ćwiartki i dajemy je do słoja-warstwami-warstwa orzechów-2-3 łyżki cukru, i znów warstwa orzechów i cukier itd do skończenia orzechów.

Następnie słoje szczelnie zamykamy i potrząsamy.

Odstawiamy w ciemne miejsce, by orzechy puściły sok, ja odstawiłam do szafki kuchennej na około 2 dni-w międzyczasie należy potrząsać słojem.

*już gdy skończymy możemy zobaczyć, trochę soku na dnie słoja. :-)



- 3 Następnie dolewamy alkohol, tyle by orzechy znalazły się pod płynem. Ja dolewałam wódkę i spirytus w takiej samej ilości.

Nalewkę odstawiamy aż do czasu gdy orzechy zrobią się czarne. Zaczyna się to dzieć powolutku już na drugi dzień, nalewka do całkowitego szernienia powinna powstać około 1 miesiąc.



- 4 Nalewkę odcedzamy, przelewamy przez sitko, zlewamy do butelek i odstawiamy w ciemne i chłodne miejsce.

Ogólnie nalewkę można już używać, jednak najlepsza jest jak trochę postoi, z 1 miesiąc po wlaniu do butelek -albo i dłużej. Nalewki są najlepsze gdy postoją nawet kilka lat. Jednak ja swoją używam gdy ściemnieje. Już jedna łyżeczka pomaga :) Nalewka powinna mieć bardzo ciemny brązowy kolor.

opisałam Wam jak ja przygotowuje nalewkę z orzechów, bardzo Wam ją polecam, bo jest to genialny lek na wszelkie problemy z brzuszkiem. :-)

Spróbujcie, warto!!! :-)



Twoje notatki do przepisu: