

# Nalewka świąteczna



Autor: **EWAM45**  
Przepisów: **147** Ocena: **2909**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 100 g. suszonej żurawiny
- 30 g. rodzynek
- 100 g. suszonych śliwek
- 3 -4 migdały
- 50 g. orzechów włoskich
- 100 g. daktyli ( wyjmujemy pestki)
- 50 g suszonych moreli
- 2 laski cynamonu
- ok 6-8 goździków
- 1 pomarańcza
- 100 g brązowego cukru
- 600 ml wódki
- 150 ml spirytusu

## Sposób przygotowania:

- 1 W garnuszku podgrzać szklankę alkoholu i rozpuścić w nim cukier podgrzewając. Nie zagotować. po wystudzeniu dodać pozostały alkohol.



- 2 Do słoja wrzucamy wszystkie bakalie, pomarańcze dobrze sparzamy wrzątkiem. kroimy w duże kawałki układamy na wierzchu słoja.
- 3 Całość zalewamy alkoholem. zakręcamy i odstawiamy w ciepłe miejsce. Po 5- 6 tygodniach

odcedzamy i smakujemy .mam nadzieję ,że będzie pyszna.



Twoje notatki do przepisu: