

Nalewka pomarańczowa

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

nalewka pomarańczowa z goździkami

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 30 PLN

Potrzebne składniki:

- pomarańcza - 1 szt.
- goździki - 5 dag
- woda - 1 szkl.
- cukier - 20 dag
- wódka - 0,75 l

Przydatne akcesoria:

szklane naczynie

Etapy przyrządzania:

1. Pomarańczę pokroić na ćwiartki, z każdej zdjąć skórkę, naszpikować goździkami. Z miąższu zdjąć błonkę a potem go roznieść. Zagotować wodę z cukrem i miąższem. Przecedzić. Zmieszać z alkoholem , zalać skórki. Odstawić na 1 miesiąc. Przefiltrować, rozlać do butelek. Odstawić na tydzień.

Jak podawać?

w grubych szklankach

