

Ořechovka našich prababiček

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- zelené ořechy 20 ks
- jalovec 5 kulička
- hřebíček 1 ks
- žitná 1 l
- cukr krupice 200 ks
- voda 1.2 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Omyté ořechy rozpůlíme, dáme do láhve, přidáme skořici, jalovec a hřebíček
2. Vše zalijeme žitnou, zazátkujeme a necháme tři týdny stát na slunci, občas láhvi zatřese
3. Odstátý základ ořechovky procedíme
4. V půl litru vody povaříme cukr s vanilkou zhruba 15 minut a pak tento cukrový vývar necháme vychladnout
5. Studený cukrový sirup smícháme s procezeným ořechovým základem
6. Nakonec ořechovku nalijeme do lahvi, zazátkujeme a uchováme.

Poznámka:

Ořechy na ořechovku sklízíme takové, které mají již vyvinutou skořápku a mléčné jádro, ale jsou ještě zelené.

