

Nalewka kawowa

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

doskonała na poczęstunek gości

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 35 PLN

Potrzebne składniki:

- cytryna - 1 szt.
- ziarnista kawa - 5 dag
- miód - 2 łyżka(i)
- laska wanilii - 1/4 szt.
- czysta wódka - 0,75 l
- kardamon - 3 ziarenka

Etapy przyrządzenia:

1. Cytrynę nakłuj nożem i w nakłuciach umieść ziarenka kawy. Miód wymieszaj z łyżką letniej wody, wlej do słoja, dodaj cytrynę, przyprawy i wódkę. Zamknij i odstaw na 3 tygodnie. Co 3 dni wstrząsaj. Przecedź do butelki i zakręć. Gdy osad osiadzie na dnie, ostrożnie sklaruj nalewkę.

Jak podawać?

w małych kieliszkach

