

# nalewka

\\&#039;\\&#039;wisielec\\&#039;\\&#039;  
;

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

## Intrygująca nazwa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- wódka - 1 litr
- dwa pomarańcze -
- cukier kostkach - 250 g
- goździki -

### Etapy przyrządzania:

1. Wódkę wlać do wysokiego słoja, dorzucić kostek cukru, mieszać, dopóki się nie rozpuszczą.  
Pomarańczę umyć, sparzyć, osuszyć.  
Grubą nić przewlec w dwóch miejscach, by móc powiesić owoc pod pokrywką słoja.  
W pomarańczę wbić 2 - 10 goździków, zależnie od intensywności aromatu, jaką chcemy uzyskać.  
Pomarańczę podwiązać do pokrywki, tak żeby nie dotykała alkoholu.  
Słój zamknąć hermetycznie, odstawić na 2 miesiące.  
Po tym czasie gotowe do spożycia.

