

Nalewka miodowa



Zagotować dwie szklanki miodu z jedną szklanką wody.

Gotować 20 minut, zszumować.

Zaparzyć w ekspresie do kawy w jednej szklance wody, dwie duże łyżki mielonej, dobrej kawy z dodatkiem rozdrobnionej połówki gałki muszkatołowej i kawałka skórki pomarańczowej.

Połączyć syrop z naparem, dodać litr spirytusu, dobrze wymieszać.

Przechowywać w gąsiorku 1-2 miesiące, następnie przefiltrować i rozlać do butelek.