

Svatojánská ořechovka:

Suroviny:

- ♥ 15 zelených ořechů
- ♥ kousek celé skořice
- ♥ 4 hřebíčky
- ♥ 3 kuličky jalovce
- ♥ citrónová kůra z poloviny citronu
- ♥ 1 l vodky nebo slivovice
- ♥ 0,5 l vody
- ♥ 50 dkg cukru – je lepší hnědý cukr

Postup:

1. Na svátek sv. Jana, 24. června, otrháme z vlašského ořechu 15 zdravých ořechů (nesmí být poškozené). Omyjeme je, osušíme a nakrájíme na milimetrové plátky ostrým nožem
2. Plátky ořechů nasypeme do 3 litrové láhve od okurek, přidáme všechny ostatní suroviny, kromě cukru a zalijeme vodkou nebo slivovicí
3. Uzavřeme víčkem nebo mikrotenovým sáčkem a upevníme gumičkou
4. Láhev necháme na teplém místě, kde je teplo a svítí slunce, nejméně 6 týdnů
5. Po 10. srpnu obsah láhve přecedíme přes hustý cedník, tmavou tekutinu vlijeme zpátky do láhve
6. Dolijeme sladkým roztokem (0,5 l vody s cukrem, který svaříme a necháme vychladnout)
7. V láhvi dobře promícháme a necháme stát ještě 1 měsíc

Likér pak stáhneme do láhvi hadičkou. Láhev uzavřeme šroubovým uzávěrem necháme v chladu do jara.

Dobrou chuť