




Christmas Oxymel

 Nikita

Polecane na: [napoje](#), [sosy](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 1 porcja

Składniki:

pomarańcza - 1 szt.

limonka - 1 szt.

cynamon cejloński laska - 2-3 szt.

goździki - 10-15 szt.

anyż - 2-3 szt.

imbir - - kawałek

kurkuma kłącze - 1 szt.

laska wanilii - 1/2 szt.

ocet żywy np. jabłkowy (tu ocet jabłko, aksamitka, geranium, trawa cytrynowa) - 600-700 ml

miód naturalny - 400 g

słoik o pojemności 1-1,2 l -

Dodatkowe info:

Oxymel (oksymel) jest to tradycyjna mieszanina octu owocowego i miodu wzbogacona różnymi dodatkami.

Oxymel świąteczny (Christmas Oxymel) to laska cynamonu, imbir, kurkuma, goździki, anyż, wanilia, cytrusy, aromatyczny ocet i na osłodę miód. To doskonała alternatywa do nalewek z użyciem alkoholu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomarańczę, limonkę, imbir i kurkumę dobrze umyć i osuszyć. Cytrusy pokroić w pół plastry o grubości około 1 cm, włożyć do słoika. Imbir i kurkumę pokroić w cieniutkie plasterki. Dodać pozostałe przyprawy. Miód wymieszać z octem żywym i wlać do słoika. Jeżeli płynu będzie za mało dolać jeszcze odrobinę octu żywego. Słoik zakręcić, odstawić do maceracji na około 2 tygodnie. Codziennie zamieszać, zatapiać wszystkie składniki, aby nie powstała pleśń. Po 2 tygodniach przecedzić, dobrze odcisnąć owoce. Przełać do butelki, przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu. Spożywać jako pyszny, zdrowy i aromatyczny

shot lub jako napój w rozcieńczeniu z wodą.