



Nalewka na kwiatach akacji i bzu czarnego

 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

kwiaty akacji - 3-4 garść
kwiaty bzu czarnego - 20 szt.
cytryny - 2-3 szt.

spirytus - 700 ml
woda - 700 ml
cukier - 300 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zebrane kwiatostany bzu czarnego (w ciepły słoneczny dzień) rozłożyć na ściereczce i pozostawić na godzinę, aby powychodziły z nich wszelkie żyjątka. Obciąć grubsze gałązki, a kwiaty wrzucić do słoika. Z kwiatostanów akacji oberwać same kwiatki i wsypać do bzu czarnego.

Z wody i cukru ugotować syrop, ostudzić. 2 cytryny dobrze wyszorować i pokroić w plasterki, wyjąć wszystkie pestki. Włożyć do słoja. Wszystko zalać ostudzonym syropem. Lekko zakręcić i postawić na słonecznym parapecie na kilka dni, Codziennie mieszać. Po kilku dniach wlać spirytus, pozostawić jeszcze na 2 tygodnie z kwiatami. Po 2 tygodniach kwiaty odcisnąć, a nalewkę odstawić jeszcze na kolejne 2 tygodnie do sklarowania, tym razem odstawić słoje w ciemne miejsce. Można dodać jeszcze sok wyciśnięty z 1 cytryny.

KROK 2: Zlać do butelek i odstawić na kilka miesięcy do dojrzewania.

KROK 3: Zrobiona w czerwcu nabierze doskonałego smaku na Święta Bożego Narodzenia i na Nowy Rok.