

# Lichior de nuci verzi

[shashin type="photo" id="17496" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

La lichiorul asta de nuci verzi visez de ani de zile...

L-am regasit printre multe retete de-ale mele, nescrise inca :P, asa ca m-am gandit ca a venit timpul sa il pun in practica.

Am pornit de la o reteta expusa de Adriana Nicoleta, acum multi ani, si impreuna cu ideile culese de pe net, am creat o varianta proprie, sper eu gustoasa, a lichiorului mult visat. E foarte bun si simplu, dar si la aromatizarea prajiturilor. Aveti aici: [„Cizmulite” pentru Mos Nicolae](#), o idee in sensul asta iar aici este [dulceata de nuci verzi](#), tot din nukul meu batran si falnic ☐

Ingrediente:

Pentru macerat;

- 500 ml alcool rafinat (96 grade)
- 30 nuci verzi
- 2, 3 cuisoare
- jumătate de baton scortisoara
- coaja de la 1 lamaie

Pentru sirop:

- 1 litru apa
- 1 kg zahar

Mod de preparare:

Se spala in mai multe ape nucile; se taie apoi in jumutati sau felii.

Se pun intr-un borcan sau damigeana mica si se acopera cu alcool. Se adauga cuisoarele, scortisoara si coaja de lamaie si se inchide ermetic damigeana.

Se lasa cca. 2 luni (la soare ar fi ideal), agitand in primele 2 saptamani zilnic damigeana.

Se filtreaza apoi continutul (se trece de mai multe ori prin tifon curat).

Se face siropul din zahar si apa; rece, se amesteca cu siropul concentrat de nuci.

Se pune din nou in sticla/damigeana si se consuma dupa 2, 3

saptamani.

Se pastreaza la rece.

...cum le-as fi putut rezista?!?!? :)))

```
[shashin type="photo" id="17500,17501" size="large" columns="max"
order="user" position="center"]
```

Rezultatul (aproape) final ☐

```
[shashin type="photo" id="17497,17498" size="large" columns="max"
order="user" position="center"]
```

Si aici gata!!! ☐

```
[shashin type="photo" id="17499" size="large" columns="max"
order="user" position="center"]
```

Sfat: Imediat dupa preparare si chiar si dupa doua saptamani va fi amar si iute, deci incercati sa aveti rabdare ☐