

Liker od drenjina



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**drenjina
- **1 l**vode
- **1/2 l**ruma
- **1 kg**šecera

Priprema

Potreban je 1 kg drenjaka, koji se opere i stavi da kuva sa 1 l vode i 1 kg šecera, pa se sve kuva oko pola sata, tacnije dok drenjine ne pobele. Onda se još dok je vrelo ocedi dobijeni sirup, pa se u njega doda 1/2 l ruma. Sve se promeša i sipa u tople ciste boce, možete mada nije obavezno u bocu sipati i nekoliko bobica drenjina, boca će lepše izgledati, a i super je kad vam u cašu upadne koji drenjak, pa ste i pitanje dekoracije prebrinuli.

Savet