# *Jagodicasti liker*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **15** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **500 g**jagoda
- **250 g**fruktoze
- **500 ml**šljivovice
- **500 ml**vode
- **prsohvat**cimeta
- **prstohvat**muskatnog orašcica
- **100 ml**roze vina

## Priprema

Ocistiti jagode i staviti ih u staklenu veliku teglu ili flašu od litra, takoe staklenu. Sipati šecer preko, zatim zacine i na kraju rakiju i vodu, ako je blaga rakija, ne morate svih 500 ml, prepolovite kolicinu vode. Ostaviti na suncanom mestu 3 nedelje. Kada procedite liker, nakon tri nedelje, dodati 100 ml rozea.

## Savet

Liker je jako ukusan, tako da je moj savet, praviti odmah duplu koliinu, jer se brzo popije! Uživaete!