

Liker od umbira



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gumbira
- **100** gšecera
- **6** kašikameda
- **500 ml**domace rakije (loza, šljiva itd)
- **2**limuna - sok
- **2**vanilin šecera

Priprema

umbir oguliti, izrendati i staviti u staklenu bocu. Dodati šećer, med, vanilin šećer i sok od limuna. Sve sjediniti i prelići sa rakijom. Bocu dobro promuckati, zatvoriti i ostaviti na tamno i hladno mjesto 15 dana. S vremena na vrijeme sadržaj u boci izmiješati dok se šećer ne istopi. Kad je liker odstojao procijediti ga kroz gustu gazu i sipati u čistu sterilizovanu bocu. Uživajte u ukusu.

Savet