

Domaci liker od jagoda



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**jagode
- **350 ml**vino rose
- **250 g**šecer
- **100 ml**domaca rakija

Priprema

Vino sipati u manju šerpu i zagrijati na vrlo niskoj temperaturi, pa skinuti sa šporeta.

Očistiti jagode, oprati ih i osušiti, a zatim iseci na polovine ili četvrtine i staviti u šerpu sa vinom. Šerpu poklopiti i ostaviti da odstoji 48 sati na sobnoj temperaturi.

Nakon 48 sati, procediti jagode. Tegnost u kojoj su bile jagode staviti da provri, a jagode se mogu pojesti. Kada provri, dodati šecer, skloniti sa šporeta i mešati dok se šecer ne otopi. Ostaviti da se ohladi, pa dodati rakiju, promešati i sipati u flašu.

Savet

Ja sam koristila rakiju od šljiva. Na isti nain može se napraviti i liker od malina.