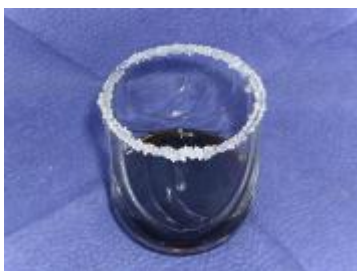


Liker od zelenih oraha



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** mladih zelenih oraha
- **1** l vocne rakije
- **2** narandže-kora
- **1** štapic cimeta
- **1** muškarnog oraha
- **2** sušene kleke
- **1** štapic vanile
- **200 g** kristal šecera
- **1** dl vode

Priprema

Mlade zelene orahe oprati i iseci na cetvrtine. Staviti u vecu teglu i preliter sa vocnom rakijom. Teglu dobro zatvoriti i ostaviti na suncu 15 dana.

Nakon isteka 15 dana, bocu otvoriti i sadržaj procediti. Proceenu od oraha obojenu rakiju vratiti u teglu. Narandže tanko oguliti sa nožicom za krompir. Muškarzni orah iseci na komadice. Rakiji u tegli dodati koru od narandže, štapic cimeta, iseceni muškarzni orah, 2 kleke i 1 štapic vanile.

Teglu dobro zatvoriti i ostaviti na suncu 5 dana. Nakon isteka 5 dana, bocu otvoriti i sadržaj procediti. Skuvati šecer i vodu oko 10 minuta da se šecer rastopi i pocinje stvarati sirup. Šecerni sirup ohladiti i pomešati sa aromatizovanom rakijom. Liker staviti u bocu i dobro zatvoriti zapušacem. Liker se može odmah piti, ali lepši je kad dozreva 3-6 meseci.

Savet

Prvi put sam ove godine radila liker od zelenih oraha, proitala mnoge recepte i na kraju sam eksperimentisala sa nekom kombinacijom od više recepata i konanom mojom odlukom o dodacima kao i koliini šeera i vode. I ispao je predivan liker, ni previše, a ni premalo sladak.