

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** šećera

Priprema

Potrebno je 1 kg drenjaka, koji se opere i stavi da kuva sa 1 l vode i 1 kg šećera, pa se sve kuva oko pola sata, tačnije 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 čašu upadne koji drenjak, pa ste i pitanje dekoracije prebrinuli.

Savet