Liker od pomorandže i kafe



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 zrna**kafe
- **1** velika pomorandža
- **20 kašika**šecera
- **1 l**votke

Priprema

Uzeti jednu vecu pomorandžu izbockati je oštrim nožem najmanje 50 puta. Uzeti zrna kafe i ubadati u pomorandžu, tamo gde je probodena nožem. Pomorandžu staviti u jednu vecu teglu, dodati šecer i votku. Zatvoriti teglu metalnim poklopcem i ostaviti na tamnom mestu.

Savet

Narednih 40 dana, svaki dan otvoriti teglu i promešati da bi se šeer istopio. Nakon 40 dana liker procediti i spreman je za serviranje.