

Liker sa jagodama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jagoda
- **500 ml**šljivovice
- **1**limun (sok)
- **650 ml**vode
- **500 g**šecera

Priprema

Oprane jagode rukom malo izgnjeciti. Staviti u vecu teglu (od 3 l), sipati rakiju, dobro zatvoriti i ostaviti na mracnom mestu, da odstoji 1 mesec.

Posle mesec dana skuvati sirup od šecera. U vodu staviti šecer i sok od limuna. Staviti da se kuva. Od momenta ključanja kuvati 10 minuta. Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Ohlaeni sirup sipati u teglu sa jagodama i rakijom, dobro promešati i ostaviti još 12 casova, da odstoji.

Posle datog vremena mešavinu iz tegle procediti kroz, duplu, gazu i sipati u staklene flaše. Uživajte u ukusu.

Savet