

Domaca orahovaca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10-15** mladih zelenih oraha
- **500** g šecera
- **1** l lozovace
- **1 kašičice** nes kafe
- **1-2 kesice** vanilin šecera

Priprema

Orahe oprati i iseci na cetvrtine, staviti u plasticni balon od 5 l i dodati ostale sastojke. Držati na suncanom mestu mesec dana. Povremeno promuckati balon. Nakon toga procediti i sipati u staklenu flašu i cuvati na tamnom mestu.

Savet

Obavezno praviti duplu meru. Ja je koristim uglavnom za potapanje šokoladnih korica za torte ukus je fantastičan. Prokuvajte 100 g šećera sa 1 dl vode i dodajte 1 dl orahovaše, sa tim prelijte šokoladne kore.