

## *Suvo grožđe preliveno sirupom i rakijom za kolace*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **450 g** suvog grožđa
- **1 štapić** cimeta
- rakija

#### **Sirup:**

- **125 ml** vode
- **100 g** šećera

### **Priprema**

U teglu staviti suvo grožđe i štapić cimeta.

Sirup : U manju šerpicu staviti vodu i šećer, pa staviti na vatru. Pustiti da proključa, uz postepeno mešanje, da se šećer rastopi.

Vreo sirup preliti preko suvog grožđa (u tegli) i naliti rakijom da prelije preko suvog grožđa. Dobro zatvoriti i ostaviti da odstoji 2-3 dana.

Suvo grožđe, na ovaj način pripremljeno, koristiti za razne deserte, kojima će dati jako lep ukus.

## Savet

Kada potrošite svo suvo grožđe iz tegle, možete, još jedanput da je napunite sa suvim grožđem, u istoj težnosti i sa istim štapićem cimeta.