

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



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastoјci**

#### **Potrebno je:**

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

#### **Sirup:**

- **125 ml** vode
- **100 g** šećera

### **Priprema**

U teglu staviti suvo grožje i štapić cimeta.

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

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

Suvo grožje, na ovaj nacin pripremljeno, koristiti za razne deserte, kojima ce dati jako lep ukus.

## **Savet**

Kada potrošite svo suvo grože iz tegle, možete, još jedanput da je napunite sa suvim grožem, u istoj tenosti i sa istim štapijem cimeta.