

Liker od zelenih oraha



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 ml** Lozovace rakije
- **10 komada** zelenih oraha
- **200 g** šećera
- **1** kora od narandže

Priprema

Mlade orahe oprati i preseći na pola, poželjno je nositi rukavice, jer mogu lako da ofarbaju ruke. U flašu sa širokim grlicem ubaciti orahe, šećer, rakiju i koru od narandže. Lepo promuckati bocu i ostaviti je 3 dana na suncu. Par puta u toku dana promuckajte da bi se šećer otopio. Nakon toga premestite flašu na hladno i tamno mesto i ostavite je mesec dana da miruje. Posle mesec dana procedite i liker je spreman za konzumiranje. Odlicnog je ukusa, a može biti i lek za štitnu žlezdu, jer sadrži puno joda. Prijatno!

Savet