

Jagodicasti liker



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**jagoda
- **250 g**fruktoze
- **500 ml**šljivovice
- **500 ml**vode
- **prsohvat**cimeta
- **prstohvat**muskatnog oraščica
- **100 ml**roze vina

Priprema

Ocistiti jagode i staviti ih u staklenu veliku teglu ili flašu od litra, takoe staklenu. Sipati šećer preko, zatim začine i na kraju rakiju i vodu, ako je blaga rakija, ne morate svih 500 ml, prepolovite količinu vode. Ostaviti na suncanom mestu 3 nedelje. Kada procedite liker, nakon tri nedelje, dodati 100 ml rozea.

Savet

Liker je jako ukusan, tako da je moj savet, praviti odmah duplu koliinu, jer se brzo popije! Uživajte!