

Liker od ?umbira



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** korena ?umbira
- **5 kašika** meda
- **1** limun
- **1 kesica** vanilin šecera
- **100 g** šecera
- **500 ml** domace slabije rakije

Priprema

U mešavinu 250 ml vode, 125 ml sirceta, 1 kašiku sode bikarbone potopiti limun i da stoji 1 sat. Limun dobro oprati i sitno iseckati. Koren ?umbira oguliti i najsitnije izrendati. U vecu staklenu teglu staviti seckani limun, rendani ?umbir, dodati šecer, 5 kašika meda, 1 kesicu vanile i naliti sa 1/2 domace rakije. Dobro izmešati i zatvoriti teglu. Da stoji 15 dana povremeno izmešati da se šecer istopi. Nakon toga procediti pa sipati u flašu.

Savet