

Liker od umbira



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gumbira
- **100** gšecera
- **6** kašikameda
- **500** mldomace rakije (loza, šljiva itd)
- 2limuna - sok
- 2vanilin šecera

Priprema

umbir oguliti, izrendati i staviti u staklenu bocu. Dodati šecer, med, vanilin šecer i sok od limuna. Sve sjediniti i prelit sa rakijom. Bocu dobro promuckati, zatvoriti i ostaviti na tamno i hladno mjesto 15 dana. S vremena na vrijeme sadržaj u boci izmiješati dok se šecer ne istopi. Kad je liker odstojao procijediti ga kroz gustu gazu i sipati u cistu sterilizovanu bocu. Uživajte u ukusu.

Savet