

## Liker od ?umbira



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **15** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **150 g** ?umbira
- **100 g** šecera
- **6 kašika** meda
- **500 ml** domace rakije (loza, šljiva itd)
- **2** limuna - sok
- **2** vanilin šecera

## Priprema

?umbir oguliti, izrendati i staviti u staklenu bocu. Dodati šecer, med, vanilin šecer i sok od limuna. Sve sjediniti i preliti 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