

## **Orahovaca - Liker od oraha**



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **20mladih oraha**
- **600g šecera**
- **1limun**
- **1pomorandža**
- **15zrna kafe**
- **1 kašicicacimeta**
- **3vanilina secera**
- **700 mlrakije**

### **Priprema**

Oprati dobro sve sastojke. Orahe iseci na 4 dela, pomorandžu i limun iseci na kolutove. Zatim, ubacivati u teglu jedan po jedan sastojak iz recepta... Kada sve stavite, promešajte vecom kašikom. Zatvoriti teglu na kraju. Mešati svakodnevno i vracati da odstoji najmanje 40 dana. Kada sazri, iscedite liker u flašu.

### **Savet**

Najbolje sazri posle 2-3 meseca stajanja.