

Višnjevaca



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** višanja
- **1 kg** šećera
- **1 l** meke rakije
- **2** limuna

Priprema

Višnje oprati pod mlazom vode. U vecu teglu reati red višanja, red šećera i limun isjecen na kolutove. Preliti sa domacom rakijom, hermeticki zatvoriti i ostaviti na sunce oko 40 dana. Svremena na vrijeme promiješati sadržaj u tegli da se šećer istopi. Kad je liker odstojao sipti u boce i cuvati na suvom i hladnom mjestu. Prijatno!

Savet