

Liker od mladih oraha



težina: **lako**

za: **100** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40 komada** mladih oraha
- **2 l** domace komove rakije
- **400 g** šecera
- **100 ml** meda

Priprema

Pocetkom juna, kada su orasi najlekovitiji, uzeti 40 komada veoma mladih oraha, dobro ih oprati, zaseci nožem, pa ih staviti u vecu staklenu teglu. Preliti sa domacom komovom rakijom, dodati šecer i teglu zatvoriti. Ostaviti na suncu 40 dana i svaki dan promuckati da se šecer otapa. Po isteku 40 dana, liker procediti, po želji dodati med i cuvati na tamnom mestu. Ako neko ne koristi med, može staviti odmah 500 g šecera. Ako volite slae, možete staviti i više šecera. Piti ujutru na prazan stomak po malu cašicu. Ovaj liker je odlican za osobe sa smanjenim radom štitne žlezde, jer je bogat jodom, ali ga pre sipanja u cašicu uvek treba promuckati, jer se jod taloži na dnu. Takoe je dobar za sluzokožu usta i grla i za želudac. Ukoliko se desi da ne stavite orahe dok su mali, onda se mogu staviti i veci, ali ih je potrebno preseći.

Savet

Ovaj liker je odlian za osobe sa smanjenim radom štitne žlezde, jer je bogat jodom, ali ga pre sipanja u ašicu uvek treba promukati, jer se jod taloži na dnu. Takoe je dobar za sluzokožu usta i grla i za želudac. Ukoliko se desi da ne stavite orahe dok su mali, onda se mogu staviti i vei, ali ih je potrebno iseći na etvrtine.