

Liker sa kafom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l baltik votke ili neke slabije rakije
- **2 manje ili 1 veka** pomorandža
- **20 velikih kašika** šecera
- **100 g** zrna kafe

Priprema

Pomorandže dobro oprati i oštirim nožem izbušiti što više rupa. U te rupe ubaciti zrna kafe. U jednu veliku teglu sipati šecer, staviti pomorandže sa kafom i naliti votku (ili rakiju). Teglu dobro zatvoriti i staviti na hladnom mestu (u špajz). Povremeno, na svaka dva, tri dana otvoriti teglu i promešati. Treba da stoji 6 nedelja.

Kad proe to vreme liker procediti kroz gazu.

Dobro ga ohladiti i uživati u fenomenalnom ukusu.

Savet