

## *Liker od jagoda & Strawberry liqueur*



težina: **lako**

za: **150** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** jagoda
- **650 g** šecera
- **700 ml** vode
- **1** Irakije/džina/votke

### **Priprema**

Jagode oprati, ocistiti, raseci na pola. U lonac sipati vodu, jagode i šecer da provri, tada dodati i rakiju i pustiti da kljuca par minuta. Poklopiti i ostaviti da odstoji 24h. Posle ovog vremena jagode procediti kroz sito i gazu. Proceene jagode izblendirati, vratiti u šerpu sa rakijom/likierom, promešati dobro žicom da se sve sjedini, pa opet procediti kroz sito i gazu. Uliti liker od jagoda u flaše. Liker je gotov i može se ohladiti pre služenja.

### **Savet**