

Liker od jagoda



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**jagoda
- **500 ml**rakije
- **400 g**šecera
- **500 ml**destilisane vode
- velika tegla

Priprema

Jagode oprati i ocistiti. Iseckati na kockice i ubaciti u teglu, zatim naliti rakiju. Zatvoriti teglu uviti u krpu i staviti na tamno i hladno mesto da odstoji 1 nedelju, (ja sam u kuhinjski deo stavila) sa povremenim muckanjem. Kada proe 1 nedelja u šerpu staviti 500 ml vode i 400 g šecera i istopiti na laganoj vatri, ali paziti da ne provri. Ohladiti. Jagode procediti kroz sito i gazu, pa tecnost od njih pomešati sa vodom i šecerom i promešati pa naliti u flaše. uvati na tamnom mestu i hladnom. Poslužiti hladno. Živeli.

Savet

Služiti ohlaeno.