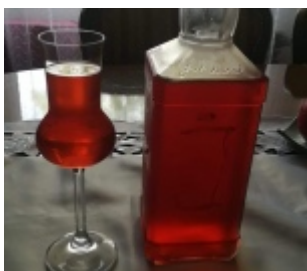


## Liker od jagoda



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 prođe 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 pomešati pa naliti u flaše. ?uvati na tamnom mestu i hladnom. Poslužiti hladno. Živeli.

### Savet

Služiti ohla?eno.