

## ***Limoncello (Limoncello)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 6 limuna
- 1/2 l 96% alkohola
- 1/2 kg šecera
- 3 l destilovane vode

### **Priprema**

Limunove lepo oprati sunerom i oguliti koricu - samo žuti deo, ne beli, da ne bi bio gorak liker. Korice staviti u teglu i preliti alkoholom, zatvoriti, pa teglu ostaviti na tamnom mestu da odstoji 10-ak dana (npr. u radnom delu kuhinje). Nakon deset dana procediti alkohol, korice baciti. Posebno prokuvati šecer i destilovanu vodu (nije potrebno da se špinuje kao za kolace, samo da se šecer rastopi i provri na par minuta), skloniti sa vatre, i kad se potpuno ohladi sjediniti sa alkoholom, sipati u staklene flaše, ohladiti i uživati u ukusu italijanskog likera - Limoncela. :)

### **Savet**

Najbolje bi bilo da limun bude neprskan, ali ako ne možete nai takav, onda je dovoljno da ga prvo stavite da odstoji u vodi do pola sata, pa ga onda prati i guliti koricu. Sa ovom koliinom destilovane vode liker je baš pitak i osvežava, i ne osea se mnogo alkohol. Ako želite da liker bude jai, smanjite dest. vodu sa 3 na 2,5 litra.