

# **Limoncello (Limoncelo)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **6**limuna
- **1/2** l96% alkohola
- **1/2** kgšecera
- **3** ldestilovane 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 prelitи 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 šefer i destilovanu vodu (nije potrebno da se špinuje kao za kolace, samo da se šefer 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 kolininom 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.