

Pijano voće - liker



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l ruma
- **1.5 kg** voca
- **1.5 kg** šecera

Priprema

U velikom teglu (bar 4kg) sipati litar ruma. Kako koje sezonsko voće stiže, stavljati ga u teglu zajedno sa šećerom i to na svakih 100gr voca staviti 100gr šecera. Teglu možete lagano zatvoriti poklopcem ili poklopiti tačnom. Povremeno vrteti teglu levo-desno, ili polako promešati drvenom kašikom da se šećer otopi. Voće koje ja već treću godinu stavljam - jagode - domace i šumske, maline, kupine, trešnje, višnje, marele, ribizle - obične i crne, aroniju, borovnicu, i liker je provereno dobar. Za ostalo voće nisam sigurna jer neko ubrzava vrenje, a neko bude "kašasto". Kad završite sa dodavanjem voca, možete liker sa vockama preruciti u flaše sa širokim otvorom, a može i ostati u teglu, kako želite.

Savet

Na kraju se ni ukus ni miris ruma ne oseća, a liker je pitak i nije mnogo jak. Rakija je ve druga prija, ali i kad je razblažena destilovanom vodom, oseća se onaj njen karakterističan miris, pa je ne bih preporučila za pravljenje pijanog voća.