Prefinjeni liker od kajsije

težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **1** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**cišcenih kajsija
- **850 g**šecera
- **850 ml**rakije
- **8**koštica kajsije
- **2**karanfilica
- **1/2**šipke vanile

Priprema

Raznih likera ima i od raznih sorti voca. Liker od kajsije se izdvaja svojom suptilnom notom. Nije popularan kao liker od orašceta i višnje ali je jednako ako ne bolji od mnogih. Ovo je recept još od moje prabake i ima neverovatan šmek koji cete zavoleti. Potrebno je kilogram kajsija jako sitnih bukvalno kao veci orah recimo. To je dosta bitno jer te kajsije imaju prelep miris i ukus. Kilogram ocišcenih raspolutite. Naravno vodite racuna da su neprskane jer se ne ljušte. Ocistite 8 koštica od kajsija. Tegla treba da vam bude veca jer se mucka s' vremena na vreme tako da gledajte da bude napunjena do pola. Dno tegle pospite delom šecera pa dodajte dva karanfilica i šipku vanile. Poreajte kajsije deo pa stavite 3 semenke. Pa opet šecer, pa kajsije , pa semenke i tako dok ne utrošite.Prelijte preko rakiju. Da vas ne zbuni šecer ce da padne na dno, bar deo. Što se tice rakije gledajte da rakija bude bela, šljiva ili loza. I da ne bude meka. Zatvorite dobro cistim novim poklopcem pa stavite na prozor direktno na sunce 30 dana. Na svakih 5 dana promuckajte zbog šecera da se lakše rastopi. Posle 30 dana dobro promešajte drvenom varjacom da kajsije otpuste još malo soka, pa procedite kroz duplu gazu dva puta. Stavite u flaše staklene i zatvorite pampurom od plute. A kajsije iskoristite za neke kolace. Ja ih iskreno volim u cokoladnim bombonama. Mogu i da se zamrznu. Prijatno!

Savet

Ako niste znali koštice od kajsija su jako zdrave prepune omega 3 masnim kiselinama kao i vitaminom B17 koji se pokazao odlinim u borbi protiv malignih elija. Njih treba pažljivo konzumirati pa je dnevna doza 3 do 5 semenki dnevno. A ako želite bolju apsorbciju B17 vitamina sameljite ih sa 30 grama lanenog semena, dodajte u 2dl jogurta, ostavite 20 minuta pa pojedite za doruak naštine.