

## ***Višnjevaca - domaci liker od višanja***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** gvišanja
- **300** gšecera
- **300 ml**vocne rakije
- **300 ml**vode

### **Priprema**

Šecer prokuvati u vodi, ali samo toliko da se šecer otopi, skinuti sa vatre i ostaviti da se ohladi. U ohla?enu slatku vodu dodati rakiju. U vecu staklenku staviti višnje i preliti sa ušecerenom rakijom.

Odložiti na tamno mesto najmanje 30 dana.

Višnjevaca je gotova kada višnje padnu na dno staklenke i višnjevaca dobije lepu crvenu boju.

### **Savet**