

Višnjevaca - domaci liker od višanja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gvišanja
- **300** gšecera
- **300** mlvocne rakije
- **300** mlvode

Priprema

Šecer prokuvati u vodi, ali samo toliko da se šecer otopi, skinuti sa vatre i ostaviti da se ohladi. U ohlaenu slatku vodu dodati rakiju. U vecu staklenku staviti višnje i prelitati 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