

Liker od jagode



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**jagoda
- **350 ml**vino *Rose*
- **200 g**šecera
- **100 ml**rakije
- **3 kesice**vanilin šecera

Priprema

Jagode prpoloviti, vino zagrjati, pa ubaciti jagode. Kada se ohladi poklopiti pa staviti u frižider. Ostaviti da stoji dva dana (48 sati).

Po žlji može s ubaciti list ment, štapić vanile ili karanfilic. Nakon dva dana smesu sipati u blendr pa izblendirati. Procditi kroz gazu.

Preruciti u šerpu pa dodati šefer i vanil šefer. Zagrevati i mešati dok se šefer skroz ne istopi. Onda skloniti sa ringle i sackati da se ohladi, zatim sipati rakiju. Sve lepo izmešati i sipati u flašu. Ja sam dobila tacno 750 ml.

Savet