

## **Orahovaca**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **30** mladih zelenih orašcica
- **1** l rakije
- **1,5 kg** šećera
- **2** l crnog vina
- 2 ekstrata ruma

### **Priprema**

U 1 l rakije potopiti oprane mlade zelene orahe i ostaviti ih da tako stoje 40 dana. Nakon 40 dana izvaditi orahe, pa u rakiju dodati šećer, ekstrat ruma i crno vino. Flašu u toku dana povremeno promuckati da bi se otopio šećer, pa tek onda razliti orahovacu u flaše. Od ove kolicine se dobije 4 l orahovace.

### **Savet**

Pravite odmah duplu meru :)) Posto ne postoji grupa-pica, svrstala sam u zimnicu, a navela vreme samo koliko je potrebno za pravljenje, nije uracunato vreme stajanja :)