

## ***Orahovaca - Liker od oraha***



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **20** mladih oraha
- **600g** šecera
- **1** limun
- **1** pomorandža
- **15** zrna kafe
- **1 kašičica** cimeta
- **3** vanilina secera
- **700 ml** rakije

### **Priprema**

Oprati dobro sve sastojke. Orahe iseci na 4 dela, pomorandžu i limun iseci na kolutove. Zatim, ubacivati u teglu jedan po jedan sastojak iz recepta... Kada sve stavite, promešajte vecom kašikom. Zatvoriti teglu na kraju. Mešati svakodnevno i vratiti da odstoji najmanje 40 dana. Kada sazri, iscedite liker u flašu.

### **Savet**

Najbolje sazri posle 2-3 meseca stajanja.