

Liker od jagoda & Strawberry liqueur



težina: **lako**

za: **150** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jagoda
- **650 g**šecera
- **700 ml**vode
- **1 l**rakije/džina/votke

Priprema

Jagode oprati, ocistiti, raseci na pola. U lonac sipati vodu, jagode i šecer da provri, tada dodati i rakiju i pustiti da ključa par minuta. Poklopiti i ostaviti da odstoji 24h. Posle ovog vremena jagode procediti kroz sito i gazu. Proceene jagode izblendirati, vratiti u šerpu sa rakijom/likerom, promešati dobro žicom da se sve sjedini, pa opet procediti kroz sito i gazu. Uliti liker od jagoda u flaše. Liker je gotov i može se ohladiti pre služenja.

Savet