

Domaci liker od narandže



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za liker:

- **1 kg** narandži po mogućstvu neprskanih
- **1 kg** šećera
- **1,5** l rakije
- cimet
- karanfilic
- umbir

Priprema

Otopite u šerpici šećer, naliti sa 2-3 dl hladne vode, dodati ribanu koricu i sok od 2 narandže, karanfilic, umbir i kuvajte 10tak minuta na laganoj vatri, sipajte rakiju i kuvajte do onog momenta da rakija ne prokljuca. Sipajte u staklene flaše i ostavite da se prirodno ohladi. Stavite u frižider i posle uživajte. Pazite dosta je jako tako da dok vam se bude grejao liker probajte pa ga rayredite sa još malo vode ili soka od narandže.

Savet

Duža i svakako bolja varijanta je da operete 1 kg narandži, izbušite rupe po njoj, poreate u veu staklenu teglu, sipate preko šeer, dodate zaine i prelijete rakijom i zaboravite negde na mranom mestu 6 meseci. Povremeno promukate. Procedite.