



Liker od mandarine

🕒 30–45 Min   

Priprema

- 1 Prvo pripremite sok od mandarina. Mandarine prepolovite i iscijedite.
- 2 Sok od mandarine pomiješajte sa šećerom, sokom limuna i začinima (štapčić cimeta, zvjezdasti anis, kardamom) u loncu. Pustite da kuha 10 minuta. To omogućuje začinima da razviju svoj puni okus.
- 3 U sljedećem koraku izvadite začine iz lonca i pustite da se začinski sirup ohladi. Čim se sirup ohladi, može se dobro izmiješati s votkom i vodom.
- 4 Na kraju liker prelijte u čiste, sterilizirane boce. Ako se čuva na hladnom i tamnom mjestu, liker će ostati svjež nekoliko mjeseci.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 ml	Soka od mandarina (oko 13 mandarina)
1 kom	Veliki limun
250 g	Šećera
1 kom	♦ Cimet u kori
2 kom	♦ Zvjezdasti anis cijeli
2 kom	♦ Kardamom cijeli
500 ml	Vode
500 ml	Votke

