

MEDvumen'z rogačuša ;)

Medena rogačuša ili medica s rogačem - pitanje je sad?! Kako god, nama je ovako pripremljena nafilija. :)



Sastojci:

- 1 l vodke
- 12ak mahuna rogača
- 1 neprskani limun
- 4-5 žlica meda
- 10ak klinčića

Priprema:

1. Rogače razlomite na po 2-3 komada. Limun prerežite na pola. Stavite ih u veliku staklenku (ili rasporedite u dvije manje).
2. Dodajte med i klinčiće pa sve zalijte vodom.
3. Čuvajte poklopljeno na sobnoj temperaturi 60-70 dana. U prvih nekoliko dana potresite staklenku da se med otopi. Nakon toga procijedite i uživajte. ;)

Napomene: Rogačušu cijedim kroz gazu i gusto sito pa to sljedeći dan (kad se talog skupi na dnu boce) još jednom ponovim. Količinu meda prilagodite svojoj sklonosti slatkom... ranije sam stavljala 5 obilnih žlica, a sad manje (3-4). Mahune rogača su bile srednje velike (ne prevelike). Recept je napisan 06.09.2014.