

Novogodišnja rakija

(N)i rakija (n)i liker - ova aromatična bomba super je opcija za poklone pod borom, pod uvjetom da imate zalihe dobre domaće 'šljive.' ;)



Sastojci:

- 0,7 l kvalitetne šljivovice rakije
- 12 manjih suhih šljiva (netretiranih 'kemijom' i bez dodanog šećera)
- 2 štapića cimeta
- 2 mahune kardamoma (otvorite ih ;))
- 8-10 klinčića

Priprema:

1.

Bez puno mudrosti - *suhe* sastojke stavite u dovoljno veliku teglu, prelijte šljivovicom, poklopite i ostavite 10ak dana na (umjereno hladnoj) sobnoj temperaturi.

2.

Procijedite i nazdravite! :)

Napomene: Ovdje ne ide nikakvo sladilo; nije mi bio cilj dobiti liker već aromatiziranu rakiju. Sve je krenulo prije par godina na ZG-adventu gdje su mi pod *rakijom od suhih šljiva* prodali turboslatku sirupastu tekućinu koja nije imala veze s rakijom. To me isprovociralo da iskemijam nešto po svom guštu. Google pretragom tada naučih da se rakija od suhih šljiva uistinu radila u godinama kad nije bilo svježih šljiva; ovo se odnosi na *ozbiljnu* rakiju, gdje smjesa vode i suhih šljiva s kvascem fermentira pa se destilira... uglavnom, nisam imala ambicije tog tipa, tek zadovoljiti blagdansku želju za bilo-čim-aromatičnim i razveseliti drage ljude bočicom mirisnog veselja. ;) Recept je napisan 19.12.2017.