

Borovničev liker prvič

SESTAVINE

- 1 kg borovnic
- 3/4 l alkohola
- 1 cimetova paličica
- 2 nageljnovi žbici
- 30 dkg sladkorja
- 4 dcl vode

POSTOPEK

Zmeljemo borovnice, jim dodamo alkohol, cimet in nageljnovi žbico. Postavimo na sončno mesto za 4 - 5 tednov. Prevremo vodo in sladkor. Prelijemo čez borovnice. Stekleničimo v poljubne steklenice.