

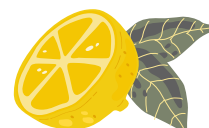


## LIMONČELO

Limončelo je italijanska pijača, ki izvira z otoka Capri, na katerem je domačinka Maria Antonia Farace skrbela za svoj vrt, bogat z limonami in s pomarančami.

### Sestavine in priprava:

LIMONA	10 kom
LIMONIN SIRUP	1 l
VODA	5 l
SLADKOR	500 g



Limone dobro operemo pod tekočo vodo (po potrebi jih oščetkamo s kuhinjsko krtačko) in temeljito osušimo. Nato jih tanko olupimo. Lupinice stresemo v velik kozarec in jih prelijemo z vročo vodo. Kozarec tesno zapremo in ga 10 do 14 dni pustimo stati v temnem prostoru.



Pripravimo sladkorni sirup. V kozici zmešamo sladkor in vodo. Kozico pristavimo na kuhalnik in med segrevanjem mešamo toliko časa, da se ves sladkor raztopi. Ko sirup postane prozoren, kozico odstavimo.



Vodo z limoninimi lupinami precedimo skozi fino cedilo, obloženo z gazo. Lupinice zavržemo, precejeno vodo pa zmešamo s sladkornim sirupom. Tekočino nalijemo v čiste steklenice, ki jih tesno zapremo. Steklenice shranimo v hladilnik.

## UZO

Uzo je grška žgana pijača iz grozdnega destilata z aromo janeža, lahko vključuje tudi komarček, koriander, kardamom ... Uživa se samostojno ali pa jo pomešamo z vodo.

*Za izdelavo klasičnega domačega brezalkoholnega uza potrebujemo:*

	6 l
grozdni sok	
kardamom	30 g
destilirana voda	3 l
janež	300 g
gomolj ingverja	
nageljni	2-3 socvetja
cimet	2 čajni žlički
zvezdni janež	200 g

V večjo stekleno posodo nalijemo grozdni sok in vodo, dodamo janež, nageljne, zvezdasti janež, kardamom in ingver. Stekleno posodo zapremo in pustimo vsebino stati nekaj dni, da sestavine razvijejo okus in arome.

