

Domácí cinzano

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- citrón 1 ks
- cukr krystal 1.5 kg
- vanilkový cukr 1 balíček
- hřebíček 3 ks
- muškátový oříšek 1 ks
- nové koření 2 kulička
- vinné kvasinky 1 ks
- rýže 1.2 kg
- voda 3 l
- mletý zázvor 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cukr rozpustíme ve vodě , ale nevařit , jenom zahřát asi na 80°C.

Pak vlažný roztok nalejeme do 5 litrového demižonu kam přidáme propláchlou a okapanou rýži , vanilkový cukr , nakrájený citron , nastrohaný oříšek , skořici , hřebíček , nové koření , zázvor a rozmnožené kvasinky.

Necháme kvasit až 6 týdnů. Po té stočíme a necháme další 3 týdny uležet. Stočíme do lahví a dáme do chladna. Možno konzumovat.