

Bezinkové šampaňské

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bezový květ 6 ks
- citrón 4 ks
- vinný ocet 3 lžíce
- cukr 1 kg
- voda 8 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do sterilizované kvasné nádoby nasypeme cukr
2. Svaříme 4 l vody, nalijeme ji na cukr a mícháme tak dlouho, až se cukr úplně rozpustí
3. Přidáme paličky oklepané od hmyzu, ale neomyté, šťávu ze 2 ks citronů, ocet a 2 ks nakrájené citrony i s dobře očištěnou kůrkou
4. Přikryté látkou necháme stát 2-4 dny, dokud výluh nezačne trochu bublat
5. Přes gázu nebo mušelín přelijeme tekutinu do lahví s patentními uzávěry a necháme 2 týdny zrát.