

Bezinkové víno

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- okvěť bezinek 5 ks
- voda 4 l
- cukr 1 kg
- portské kvasinky 1 ks
- živná sůl 1 ks
- citrón 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Pět okvěť bezinek zalijeme 4 l vody svařené s 1 kg cukru (roztok musí být chladný)
2. 1 ks citrónu oloupaného a nakrájeného na kolečka
3. Dále přihodíme "portské" kvasinky a živnou sůl podle návodu na obalu
4. Uzavřeme kvasnou zátkou a necháme 6 týdnů nejlépe za oknem na slunci kvasit
5. Stáčíme do lahví a uložíme v chladu.