

Rýžové víno

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- krystalový cukr 3 kg
- rýže 1 kg
- droždí 50 g
- voda 10 dl
- hřebíček 20 ks
- nové koření 10 kulička
- zázvor 3 ks
- citrón 4 ks
- tymián 1 lžička
- puškvorec 1 lžička
- celá skořice 3 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Rýži nasypeme do demižónu, zalijeme cukrem svařeným s cca 5 l vody
2. Doplníme polovinou zbylé vody, přidáme koření a nakonec přidáme na čtvrtky pokrájené citróny a rozdrobené droždí
3. Uzavřeme kvasnou zátkou a necháme v teple kvasit
4. Jakmile přejde bouřlivé kvašení, dolijeme vodou a necháme dokvasit
5. Zhruba po šesti týdnech stočíme z kalů do druhého demižonu a necháme ještě dokvasit asi měsíc.

