

Rozinkové víno

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Voda 2 l
- Skořice 1 ks
- Rozinky 1 kg
- Citrónová kůra 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozinky nasypeme do kameninového hrnce, zalijeme vychladlou převařenou vodou, přidáme citronovou kůru, kousek skořice a uložíme do tepla.

Na hladině se po několika dnech vytvoří škraloup, který sebereme. Víno nakonec scedíme a stočíme do láhví. Stočené víno zazátkujeme a necháme v chladném sklepě asi 10 dní uležet.