

Bezinkový burčák

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Cukr krupice 3 kg
- Květ černého bezu 50 ks
- Víno 2 ks
- Droždí 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Květy bezu opláchneme studenou vodou a necháme okapat.

Okapané květy zbavíme silnějších stopek, přelijeme vařící vodou a necháme 24 hodin vyluhovat. Potom přecedíme přes gázu v sítku (lépe nadvakrát složenou).

K přecezené bezinkové šťávě přidáme droždí, cukr a víno. 6 - 7 dní necháme bezinkový burčák pracovat - otevřený, ale přikrytý. Bezinkový burčák uchováváme v chladnu.