

Domácí víno z višní

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Višně 5 l
- Cukr krupice 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Připravíme si 20 l demižon, který vymyjeme, dále bude třeba tzv. bulkátko, špunt a trochu plastelíny.

Višně obereme, otrháme stopky a vypeckujeme. Odměříme si 4 - 5 l višní. Ty vsypeme do demižonu.

Svaříme vodu s cukrem. Na 10 l vody přijdou 2 kg cukru. Připravíme si potřebné množství v tomto poměru. Vodu necháme zcela vychladnout.

Višně zalijeme vodou ne až po okraj, musíme nechat místo pro kvašení. Zašpuntujeme, umístíme bulkátko, do kterého nalijeme vodu a okraje pevně utěsníme plastelínou. Umístíme do temna (ideální je sklep) a už jen necháme pracovat. Víno je hotové zhruba za 2 - 3 měsíce. Během této doby hlídáme, abychom vždy v bulkátku měli vodu.

Hotové domácí víno z višní pak už jen pomocí gumové hadičky stáčíme.