

Ostružinové víno

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Cukr krupice 1 kg
- Ostružiny 1 balíček
- Kvasnice 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cukr s vodou svaříme na niť a necháme vychladnout.

Přebrané čisté ostružiny nasypeme do demižonu nebo sklenice a zalijeme cukrovým sirupem (můžeme přidat i špetku kvasnic, ale není to nutné). Převážeme papírem, který propícháme jehlou.

Po šesti týdnech stočíme ostružinové víno přes husté sítko z umělé hmoty do lahví. Zazátkujeme.