

Domáci cinzano

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Nové koření 3 ks
- Rýže 2 kg
- Droždí 10 g
- Citrón 1 ks
- Cukr 3 kg
- Muškátový oříšek 1 ks
- Hřebíček 3 ks
- Mletá skořice 1 ks
- Tymián 1 ks
- Mletý zázvor 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve rýži pořádně 12x přepereme. Vypranou jí rozdělíme do 3 sklenic o obsahu 3 litry. Připravíme si nálev z vody a cukru a přidáme do něj všechny ingredience (skořici, tymián, zázvor, muškátový oříšek, hřebíček, nové koření a droždí).

Nakonec 2x úplně ostrouháme citron, vnitřek zbavíme jader a nakrájíme ho na kolečka. I citron dáme do nálevu. Všechno promícháme a rozdělíme do sklenic. Převážeme celofánem a necháme 6 týdnů kvasit při teplotě 14 - 16 °C.

Po šesti týdnech stočíme a opět necháme 6 týdnů kvasit při stejné teplotě. Nakonec všechno scedíme, přetočíme do skleněných lahví. Domácí cinzano podáváme chlazené, ozdobené podle naší fantazie.