

Rýžové víno

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Droždí 400 g
- Citrón 1 ks
- Hřebíček 6 ks
- Voda 3 l
- Cukr krupice 1 kg
- Rýže 500 g
- Rozinky 100 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Čína

Počet porcí: 1

Postup:

Vodu svaříme s cukrem a necháme vychladnout. Citron omyjeme v horké vodě smíchané se lžící octa. Nakrájíme ho na plátky a spolu se všemi surovinami vložíme do kvasné nádoby, nejlépe demižonu.

Vše zalijeme cukerným sirupem. Dva dny necháme stát bez zakrytí, občas promícháme. Po dvou dnech převážeme propíchaným papírkem a necháme v teple 3 týdny kvasit. Potom stočíme rýžové víno do lahví, vsuneme do nich ještě snítku pelyňku a zazátkujeme. Pelyněk můžeme po 14 dnech vyjmout, také ho však lze ponechat ve víně jako dekoraci.

Rýžové víno podáváme jako originální aperitiv nebo používáme v kuchyni při vaření.