

Víno z jablečné šťávy

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Jablečná šťáva 25 l
- Cukr krystal nebo krupice 3 kg

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jablka omyjeme, odstraníme jádřince a nakrájíme na tenké měsíčky. Dáme je do velkého hrnce, zalijeme vodou tak, aby byla potopená, a nějaký čas je necháme kysat. Pak všechna jablka prolisujeme na lisu na ovoce.

Jablečnou šťávu vlijeme do demižonu a zasypeme cukrem v uvedeném poměru. Na 25 l šťávy budeme potřebovat 3,5 kg cukru. Demižon uzavřeme a necháme kysat zhruba 1,5 měsíce. Až víno vykysá, stáhneme ho do lahví.

Víno z jablečné šťávy je sice podle opravdu starého receptu, ale je pěkně silné.