

# Domácí rybízové víno

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- rybíz 3 l
- **podle potřeby**
- voda 1 ks
- cukr krystal 1 ks

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Připravíme si 15 l demižon, který vymyjeme, dále bude třeba tzv. bulkátko, špunt a trochu plastelíny.

Rybíz otrháme od zelených stonků a kuličky si naměříme tak, abychom měli 2 - 3 litry rybízu (lépe více). 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.

Rybíz 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 rybízové víno pak už jen pomocí gumové hadičky stáčíme.

Tento recept je sice jednoduchý, ale nemusíte si při něm lámat hlavu s přípravou ovocné šťávy, odkalováním, apod.