

Šípkové víno bez kvasinek

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- šípký 1.5 l
- voda 3 l
- cukr 1.5 kg

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Zralé šípký opereme, zbavíme je stopek, vložíme do pětilitrové láhve a zalijeme vychladlým roztokem cukru s vodou.

Přikryjeme pergamenovým papírem, ovážeme a do papíru uděláme tři dírky. Šípký dáme na slunečné místo kvasit. Necháme takto asi 3 měsíce a teprve když všechny šípký spadnou ke dnu a šípkové víno je čisté, opatrně pomocí hadičky víno stáčíme. Víno získá na chuti, když je necháme déle odležet. Jednou použité šípký můžeme dát znovu kvasit. Chuť tohoto druháku můžeme zlepšit přidáním slupek z několika dobře vyzrálých jablek.

Šípkové víno bez kvasinek pijeme jen v malých dávkách.