

Jablečné víno

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- jablečný mošt 3.7 l
- cukr krystal 0.5 kg
- živná sůl 0.5 balíček
- voda 1 ks
- vinné kvasinky 1 balíček

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z jablek si necháme v lisovně připravit mošt. Do 5 litrové láhve nalijeme 3,7 litru moštu, přisypeme cukr, kvasinky a živnou sůl. Láhev zaděláme celofánem s gumičkou tak, aby vzduch mohl unikat zevnitř, ale nemohl dovnitř. Šťávu necháme několik dnů kvasit.

Šťávu poté stočíme do jiné láhve, doplníme vodou až po hrdlo a zaděláme stejným způsobem. Můžeme použít i kvasné uzávěry. Takto připravené víno necháme kvasit ještě několik týdnů.