

Chlebové víno

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- převařená voda 1 ks
- cukr 2 kg
- kvasnice 20 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Chlebové kůrky dáme do 5 litrové láhve společně s kvasnicemi. Ve dvou litrech vody svaříme cukr, necháme ho vychladnout a nalijeme na kůrky v láhvi.

Láhev doplníme převařenou vychladlou vodou do 5 litrů. Láhev zaděláme kvasným uzávěrem. Necháme kvasit v teple 6 až 8 týdnů. Víno pak stočíme do láhví a pijeme velice opatrně.