

Bezinkový burčák

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- květ černého bezu 50 ks
- čerstvé droždí 0.5 kostka
- cukr krupice 3 kg
- vařící voda 15 l
- Vínka 2 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Květy bezu opláchneme studenou vodou a necháme okapat.

Okapané květy zbavíme silnějších stopek, přelijeme vařící vodou a necháme 24 hodin vyluhovat. Potom přecedíme přes gázu v sítku (lépe nadvakrát složenou).

K přecezené bezinkové šťávě přidáme droždí, cukr a vínku. 6 - 7 dní necháme bezinkový burčák pracovat - otevřený, ale přikrytý. Bezinkový burčák uchováváme v chladnu.