

Hroznová šťáva

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- bílé hroznové víno 1 kg
- cukr krystal 150 g
- voda 200 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Do hrnce nalijeme 200 ml vody, přisypeme krystalový cukr a vaříme tak dlouho, dokud se cukr nerozpustí, (trvá to asi 15 minut) sirup pak necháme vychladnout
2. Hroznové víno omyjeme, bobule otrháme a v odšťavňovači vylisujeme
3. Hroznovou šťávu dosladíme připraveným sirupem a dáme vychladit.

Poznámka:

2 porce = 2 lahve