

wino głogowe



ELIZA.A



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

głóg	1 litr
woda	5 litr
drożdże	30 dag
cukier	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Głóg myjemy, wsypujemy do butli. Wodę zagotować z cukrem, gdy ostygnie do 30 stopni dodajemy drożdże i mieszamy. Zalewamy głóg. Odstawiamy na ok 4 tyg do ciepłego. Butle zamykamy korkiem z rurką fermentacyjną. Gdy owoce opadną przelewamy do butelek.