

Wino z poziomek



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|-----------------|-----------|
| poziomki | 1 kg |
| cukier | 40 dkg |
| woda | 1/2 litra |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z dojrzałych, przebranych starannie poziomek i cukru sporządzić gęstą papkę, do której należy dolać stopniowo szklanę wody. Naczynie przykryć, postawić w ciepłym miejscu. Kilka razy na dzień wstrząsnąć. Po tygodniu zawartość naczynia wycisnąć, a to, co pozostanie, zalać znowu szklanką wody i po upływie doby ponownie wycisnąć. Obydwa soki zlać do szklanego gąsiora i odstawić do fermentacji.