

Winogrono białe w rumie



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier 50 dag

biały rum 1 litr

winogrona 1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Winogrono umyte zasypujemy w słoju cukrem ,dodajemy rum i odstawiamy na 2 tygodnie.
Codziennie potrząsamy słojem. Następnie przecedzamy przez gazę. Przelewamy do butelek.
Winogrono można wykorzystać do deserów pasteryzując w słoiczkach