

Wino ryżowe Kamila

Autor: **Marchewcia**Przepisów: **19** Ocena: **279**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- cukier wanilinowy, 2 opakowania
- goździki, 30 sztuk
- pieprz, 5 ziaren
- ziele angielskie, 16 ziaren
- tymianek, 0,5 łyżeczki
- imbir, 0,5 łyżeczki
- świeże drożdże, 10 dag
- sok z cytryn, (2 cytryny)
- rodzynki, 10 dag
- ryż, 1 kg
- cukier, 3 kg
- przegotowana woda, 7 litrów

Sposób przygotowania:

- 1 Zagotować wodę. W lekko ciepłej, ale nie gorącej, rozpuścić drożdże i cukier. Do baniaka wsypać pozostałe produkty i zalać wodą z cukrem i drożdżami. Zamknąć korkiem z rurką fermentacyjną i pozostawić w zacienionym miejscu na 6 tygodni.
- 2 Po 6 tygodniach zlać wężykiem do drugiego baniaka. Pozostawić do klarowania na 6 tygodni.
- 3 Proporcje są podane na 7 litrów wody, ale składniki można mnożyć. Ziaren ziół nie można dodawać na oko - musi ich być dokładnie tyle, ile w przepisie.

Twoje notatki do przepisu: