Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni (4246)

Wino z ryżu

Szybkie wino o każdej porze roku

Stopień trudności: Łatwe

Składniki:

- rodzynki, 10 dag
- gałka muszkatołowa, 2 szt.
- tymianek, 1 szczypta
- piołun, 1 szczypta
- cytryna, 2 szt.
- drożdże, 8 dag
- cukier, 3 kg
- ryż , 1 kg
- woda, 7 l
- cynamon, 1 szczypta
- ziele angielskie ziarnka, 8 szt.

Sposób przygotowania:

Przegotować wodę i rozpuścić w niej cukier - ostudzić. W części wody rozpuścić świeże drożdże. Przepłukać ryż wrzucić do gąsiora na wino, zalać wodą z cukrem i drożdżami. Sparzyć cytryny podzielić na ćwiartki - wrzucić do gąsiora. Dodać zioła i startą gałkę muszkatołową. Dorzucić rodzynki. Gąsior zatkać rurką fermentacyjną - powinno od razu zacząć pracować i trzymać 6 tygodni w ciepłym miejscu (25 stopni). Następnie zlać znad osadu i odstawić na 2 tygodnie do dofermentowania. Zlać do butelek. Przy ostatniej produkcji dodałam nieco mniej cukru i wyszło równie dobre.