

Domácí saké

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- cukr 3 kg
- rýže 1 kg
- sušený peliněk 2 špetka
- muškátový květ 2 špetka
- muškátový oříšek 2 ks
- citrón 2 ks
- větvička tymiánu 4 ks
- viných kvasnic 1 ks
- voda 10 l

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Citróny řádně umyjeme, vydrhneme kartáčem a nakrájíme na tenká kolečka
 2. Všechny ingredience nasypeme a nalijeme do demižonu o objemu 20 l, uzavřeme zátkou a necháme 4-5 týdnů kvasit
 3. Do jednotlivých lahví stáčíme saké opatrně, aby se nezvířil kal u dna.
- Přidat hlas článku

Poznámka:

vinné kvasnice - 1 lahvička