

Wino z płatków mniszka

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne i niespotykane wino własnej roboty!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 litry płatków mniszka -
- 2 kg cukru -
- 5 litrów przegotowanej wody -
- duża dokładnie wyszorowana i sprzaona cytryna i pomarańcza -
- drożdże winne -
- 2 butelki polslodkiego wina gronowego -
- szklanka koniaku -

Etapy przyrządzania:

1. Zagotować wodę z cukrem, ostudzić. Do gasiorka wrzucić płatki mniszka, zalać syropem, dodać opakowanie drożdży winnych, plasterki cytryny i pomarańczy (po usunięciu pestek), przykryć specjalnym korkiem, zostawić do fermentacji. Po zakończeniu fermentacji i sklarowaniu się wino delikatnie zlać, połączyć z poślodkim winem i koniakiem, wymieszać, przykryć, zostawić na kilka dni, po czym przelać do butelek, zakorkować i zostawić do leżakowania na kilka miesięcy.

