Domácí rýžové víno (Sake)

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

3 l	voda
1 kg	krystalový cukr
1/2 kg	rýže
1 kostka	droždí
50 g	rozinky
6 ks	nové koření
6 ks	hřebíček
1 ks	vanilkový lusk
asi 5 cm	čerstvý zázvor
1 ks	pomeranč (chemicky neošetřený)
1 ks	citron (chemicky neošetřený)

Postup přípravy

Do hrnce nalijeme vodu a nasypeme cukr. Necháme svařit a poté zcela vychladnout. Do této vody nasypeme rýži, rozdrobené droždí, rozinky, nové koření, hřebíčky, nasekaný vanilkový lusk, pokrájený zázvor a na malé kousky pokrájený pomeranč a citron. Tuto směs přelijeme do pětilitrové lahve a opatříme kvasnou zátkou (pokud ji nemáme, uzavřeme láhev za pomoci tvrdého papíru, do něhož uděláme dírky, a zajistíme gumičkou). Lahev necháme 6 až 8 týdnů stát a kvasit v teple. Po této době scedíme a přefiltrujeme přes jemnou gázu či filtrační papír.