

## Rýžové saké (Cinzano)

### Suroviny:

7 litrů vody  
3 kg cukru  
1 kg rýže  
14 dkg droždí  
2 vanilkové cukry  
2 citróny ( kůru nastrouhat, dužinu nakrájet na kostky)  
1/2 lžičky muškátového květu  
1/2 lžičky tymiánu  
1/2 lžičky zázvoru  
kousek celé skořice  
30 ks hřebíčků  
10 ks nového koření

**Postup:** Převaříme vodu. Do vychladlé vody s cukrem nadrobíme droždí a přidáme ostatní přísady. Necháme 6 týdnů kvasit v 10 litrovém demižonu( možno zakrýt vatou). Pak stočíme do lahví a necháme 14 dní stát.