

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.