
Napój jabłeczny

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1256 razy.

1 kg skórek z jabłek
5 l wody
80 dag cukru
5 dag drożdży
kwasek cytrynowy

Świeże lub suszone skórki jabłek zalać wodą, zagotować i odstawić na kilka godzin. Odcedzić, dodać kwasu cytrynowego, jeżeli napój jest za mało kwaśny, skarmelizowany cukier (dla koloru) i rozproszony drożdże. Zostawić, aż zacznie fermentować. Wówczas rozlać do szczelnie zamykanych butelek i przechowywać w piwnicy. Napój zyska na smaku, jeżeli część cukru zastąpimy miodem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD