
Wina z jagód szparagowych

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1970 razy.

Wino to doskonałe nie ustępujące w smaku winogronowemu, robi się z jagód szparagowych dojrzałych, późną jesienią zebranych. Jagód szparagowych czysto zebranych, nie płukanych wsypać w duży szklany gąsior, zalać wodą przegotowaną i ostudzoną, zakorkować przewierconym korkiem i trzymać w słońcu lub w pokoju z temperaturą 18 R. przez trzy miesiące. Po upływie tego czasu ściągnąć płyn w czyste suche butelki, bacząc aby ostalego na dnie miążu nie wzruszyć. Wsypać do każdej butelki łyżkę deserową miążkiego cukru, zakorkować, zalać, owinąć drutem i wynieść butelki do piwnicy ustawiając je prosto. Im wino dłużej stoi tym lepsze, w każdym razie używać można po 6ciu miesiącach.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"