

Arak

Kategorie: Alkoholické nápoje

Hodnocení: nezhodno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3,5 l vody

0,5 kg rýže

1,5 kg cukru (krystal)

5 kuliček nového koření

0,25 lžíce muškátového květu

0,25 lžíce muškátového oříšku

0,25 lžíce tymiánu

1 citrón

50 g droždí

Postup

Nejdříve dám vařit vodu (3,5 litru) s 0,5 kg rýže a 1,5 kg cukru krystalu. Až se cukr rozpustí a rýže změkne, dáme do větší nádoby a přidáme tam i všechno koření. Citrón nakrájíme na kolečka a dáme ho do nádoby i s omytou kůrou. Droždí nadrobíme do nádoby. Nádoba je proto potřeba, že pomalu začne reakce droždí. Já to vše dávám do demižónu a uzavírám korkovou zátkou s vinnou trubičkou, aby unikl tlak přes vodu. Prodávají ji v drogerii. V této nádobě ponechte 6 neděl kvasit. Pak přeced'te, třeba přes punčochu a pomalu s nádobou, protože když s ní budete moc hýbat zvedne se prach ze dna. Lepší je odsát hadičkou do připravené nádoby. Pak ještě nechte 14-27 dní uležet a pijte chlazené.

Cokoli vám bude nejasné napište mi mail a já vám poradím. Je to super!