Wino naturalnie aromatyzowane płatkami róży

Nikita

Polecane na: **napoje**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

Białe wino wytrawne lub półwytrawne - 750 ml

Płatki dzikiej róży świeże - 2 szklanka

Cukier - 1/2-3/4 szklanka

Dodatkowe info:

Ilość cukru zależy od tego czy lubimy wino mniej lub bardziej słodkie. Wino różane najlepiej smakuje schłodzone, można też połączyć z wodą gazowaną.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Płatki dzikiej róży ucieramy z cukrem ręcznie lub w blenderze.

KROK 2: Utarte płatki (muszą puścić sok) umieszczamy w butelce i zalewamy winem.

KROK 3: Zakręcamy i odstawiamy na 2 tygodnie w temperaturze pokojowej.

KROK 4: Codziennie wstrząsamy.
Po dwóch tygodniach przecedzamy płatki.

KROK 5: Wino najlepiej schować do lodówki i odstawić jeszcze na 2 tygodnie (ale można też pić od razu).