

„Vermut“

3 kg krystalový cukr (rozpustit v části vody)

7 l voda

1 kg rýže

2 ks citron (oloupaný, nakrájený na kolečka, bez jader)

1 bal hrozinky

30 ks hřebíček

10 ks nové koření

½ kávové lžice thymián

½ kávové lžice zázvor

½ kávové lžice muškátový květ

½ kávové lžice muškátový ořech

1 bal pekařského droždí (rozdrobit)

Na nádobu (skleněnou) dát kvasnou zátku a nechat kvasit (17-20°C). Jak se přestane vytvářet plyn, stáhnout z kvasnic a nechat dozrát. Výsledný produkt po druhém stáčení by měl být čirý (bez kvasnic).