

Kupinovo vino



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kg** kupina
- **1,5 kg** šećera
- **1,5 kg** meda
- **40 g** vinske kiseline

Priprema

Kupine oprati, ocediti i izgnjeciti, te im dodati vinsku kiselinu i ostaviti da odstoje 24 sata. Procediti kupinu kroz gazu i dodati šećer i med. Tako proceenu kupinu najbolje je držati u staklenoj posudi na suncu, mešati nekoliko puta dnevno i jednom dnevno skupljati penu dok god kupina vri, kada prestane da vri sipati je u flaše koje samo poklopite i kad se uverite nakon nekoliko dana da više ne vri onda ih zatvarate. Vino je jako i pitko. Pije se mala čašica od 0,03 dnevno za jakanje krvne slike.

Savet