

Maskrosvin

Ingredienser

Portioner: 6-8 liter

5 l maskrosblommor (utan stjälk)
7 l vatten
2 3/4 kg socker
5 citroner

Lägg maskrosorna i en hink och slå över det kokande vattnet. Låt stå övertäckt i ett dygn.

Sila av blommorna och håll tillbaka vätskan i hinken. Tillsätt sockret och rör om. Tvätta och skiva citronerna, lägg dem i hinken. Täck över med handduk och låt stå cirka en månad. Citronskivorna flyter lätt upp till ytan, tryck ned dem då och då, annars kan de börja mögla och då får du slänga alltihop. När jäsningen har upphört silas citronskivorna av och vinet hälls i en damejeanne. Låt stå ett år, filtrera och håll på flaskor, korka igen. Lagra vinet minst ett år, ju längre desto bättre.