

Enrisdricka från Ulrika

1 kasse	små enriskvistar (cirka 10 liter)
10 liter	vatten
9 dl	socker
25 g	jäst

Gör så här

Små kvistar av enris tvättas och rensas väl. Koka ris och vatten 10-15 minuter.

Stäng av värmen men låt grytan stå kvar på eftervärmen cirka 15 minuter.

Tag upp riskvistarna och sila drickat.

Tillsätt sockret och rör tills det löst sig.

Låt drickat svala till 37 grader.

Tillsätt jästen och rör om.

Låt Drickat jäsa knappt ett dygn väl övertäckt i rumstemperatur. Det är viktigt att brygden får jäsa färdigt. Drickat hålls på flaskor. Vänta en stund med att skruva på skruvkorkarna tills alla tecken på jäsning har avstannat.

Använd skruvkork med få gängor, en säkerhetsåtgärd så att inte flaskorna sprängs.

Drickat är godast efter fyra dagar men hållbart upp till ett par veckor, om det nu räcker så länge.

Detta är ett recept upptecknat av Rut Wallensteen-Jaeger och kommer från gården Hejdeslätt i Västra Harg.