



GRZANE WINO Z KORZENIAMI
miodowekrolestwo.com

Składniki:

- butelka wytrawnego, czerwonego wina,
- 1 pomarańcza,
- 1 cytryna,
- 5 goździków,
- 3 małe gwiazdki anyżu,
- 5 ziarenek kardamonu,
- 1 laska cynamonu
- 4 łyżki cukru cukru,
- 1 łyżeczka cukru waniliowego.

Wykonanie:

1. Cytrusy sparz wrzątkiem, pokrój na centymetrowe plastry.
2. Do garnka przelej wino i wsyp przyprawy – goździki, anyż, kardamon, cynamon oraz owoce.
3. Gotuj całość pod przykryciem na małym ogniu przez 10 minut – nie doprowadzaj wina do wrzenia.
4. Po tym czasie dodaj cukier waniliowy i zwykły, zamieszaj i pogotuj jeszcze 5 minut.
5. Serwuj od razu z plastrami cytryny i pomarańczy.