

Varma vino

Ingrédients

- 75cl da ru a vino
- 130g da sukero
- 2 kuleroj da kanela pulvoro
- 1 kanela bastono
- 2 stelaj anisoj
- 1 muelita karanflo
- 15g da fre a zingibro hakita
- 1 kulero da muelita muskatnuto

Préparation

1. Qui diras Kristnasko (kaj Kristnaskaj merkatoj) ofte signifas varmvinon!
2. Do jen mia recepto, tre klasika kun multaj spicoj kaj agrumoj, por vi hejme Preparotempo: 10 minutoj + 30 is 60 minutoj da kuiradoPor da varmvino : Ingrediencoj : da ru a vino da sukero La eloj de unu citrono kaj unu oran o 2 kuleroj da kanela pulvoro 1 kanela bastono 2 stelaj anisoj 1 muelita karanflo da fre a zingibro hakita 1 kulero da muelita muskatnuto Recepto : Metu iujn ingrediencojn en grandan kaserolon / malgrandan poto (la eloj de citronoj kaj oran oj povas esti hakitaj grosa kiel en la foto, la miksa o estos filtrita iuokaze) kaj alportu ion al bolado.
3. Poste, metu la fajron minimumon kaj lasu infuzi i 30 minutojn is 1 horo.
4. Filtru la varmvinon, servu kun tran a o de oran o kaj uu!