

Glögi

Ingrédients

- 75 cl glögiä varten:
- 75 cl punaviiniä
- 130 g sokeria
- 2 ruokalusikallista kanelijauhetta
- 1 kanelitanko
- 2 tähtianista
- 1 neilikka jauhattuna
- 15 g tuoretta inkivääriä silputtuna
- 1 teelusikallinen muskottipähkinäjauhetta

Préparation

1. Joulukuukuu (ja joulumarkkinat) tarkoittaa usein glögiä!
2. Tässä on klassinen reseptini, jossa on runsaasti mausteita ja sitrushedelmiä, jotta voit nauttia kotona
Valmistusaika: 10 minuuttia + 30–60 minuuttia kypsennystä glögiä varten: Raaka-aineet: punaviiniä sokeria Sitruunan ja appelsiinin kuoret 2 ruokalusikallista kanelijauhetta 1 kanelitanko 2 tähtianista 1 neilikka jauhattuna tuoretta inkivääriä silputtuna 1 teelusikallinen muskottipähkinäjauhetta Resepti: Lisää kaikki ainekset suureen kattilaan/pieneen pataan (sitruunan ja appelsiinin kuoret voidaan leikata karkeasti kuten kuvassa, seos suodatetaan joka tapauksessa) ja kuumenna kiehuvaan.
3. Sitten, laita tuli minimille ja anna hautua 30 minuuttia – 1 tunti.
4. Suodata glögi, tarjoile appelsiiniviipaleen kanssa ja nauti!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com