

Anggur panas

Ingrédients

- 75cl anggur merah
- 130g gula pasir
- 2 sendok makan bubuk kayu manis
- 1 batang kayu manis
- 2 bintang adas
- 1 cengkeh bubuk
- 15g jahe segar cincang
- 1 sendok teh bubuk pala

Préparation

1. Siapa bilang Natal (dan pasar Natal) sering kali identik dengan anggur panas!
2. Jadi inilah resep saya, sangat klasik dengan banyak rempah-rempah dan sitrun, untuk memanjakan diri di rumah Waktu persiapan: 10 menit + 30 hingga 60 menit memasak Untuk anggur panas: Bahan-bahan: anggur merah gula pasir Kulit lemon dan jeruk 2 sendok makan bubuk kayu manis 1 batang kayu manis 2 bintang adas 1 cengkeh bubuk jahe segar cincang 1 sendok teh bubuk pala Resep: Masukkan semua bahan ke dalam panci besar / panci kecil (kulit lemon dan jeruk bisa dipotong kasar seperti di foto, campuran akan disaring bagaimanapun) dan didihkan semuanya.
3. Kemudian, kecilkan api dan biarkan meresap selama 30 menit hingga 1 jam.
4. Saring anggur panas, sajikan dengan seiris jeruk dan nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com