

Grzane wino

Ingrédients

- 75cl czerwonego wina
- 130g cukru
- 2 łyki cynamonu w proszku
- 1 laska cynamonu
- 2 gwiazdki anyżu
- 1 mielony goździk
- 15g wieprzowego imbiru, posiekanego
- 1 łyeczka goździka muskatońowego w proszku

Préparation

1. Qui mówi Boże Narodzenie (i jarmarki bożonarodzeniowe), czy sto mówi o grzanym winie!
2. Wam czas w domu Czas przygotowania: 10 minut + 30 do 60 minut gotowaniaNa grzanego wina: Składniki: czerwonego wina cukru Skórki z cytryny i pomarańczy 2 łyki cynamonu w proszku laska cynamonu gwiazdki anyżu 1 mielony goździk wieprzowego imbiru, posiekanego 1 łyeczka goździka muskatońowego w proszku Przepis: Umieść wszystkie składniki w dużym garnku / małym rondlu (skórki z cytryny i pomarańczy mogą być pokrojone na grube kawałki, ponieważ mieszanka i tak będzie filtrowana) i doprowadź do wrzenia.
3. Następnie zmniejsz ogień do minimum i pozostaw do zaparzenia na 30 minut do godziny.
4. Przefiltruj grzane wino, podawaj z plasterkiem pomarańczy i delektuj się !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com