

Horké červené víno

Kategorie: Alkoholické nápoje

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

475 ml vody

několik hřebíčků

4 kuličky nového koření

0,5 svítku skořice

pomerančová kůra

2 lžice cukru

1 láhev červeného vína (0,7 l)

Postup

Vodu s kořením a kouskem pomerančové kůry nechte na mírném ohni přejít vare, odstavte a přidejte cukr. Směs dejte 30 minut stát, potom přeced'te a přilijte víno. Ochucené víno přiveďte těsně pod bod varu a nakonec ho ozdobte kousky pomerančové kůry. Z dávky připravíte asi osm porcí.