

Grzane wino



Autor: **Swiat_Kobiety**
Przepisów: **3277** Ocena: **27981**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 250 ml soku z jabłek
- 250 ml czerwonego wina
- 100 ml rumu
- 4 goździki
- laska cynamonu
- cukier
- 2 małe jabłka
- 1/2 granatu
- 1 pomarańcza

Sposób przygotowania:

- 1 Sok jabłkowy wlej do garnka. Dodaj czerwone wino, 100 ml wody, rum, goździki, laskę cynamonu oraz cukier do smaku (4-5 łyżek). Całość ogrzewaj na małym ogniu, nie doprowadzając do wrzenia.
- 2 Jabłka umyj, obierz. Pokrój w plasterki. Z każdego plasterka ostrożnie usuń gniazdo nasienne. Granat umyj starannie pod bieżącą wodą, przekrój, wydrąż nasionka. Pomarańczę sparz, wyszoruj, pokrój w cienkie półplasterki.
- 3 Przygotuj cztery pucharki, szklanki lub kieliszki do wina. Zwilż brzegi, udekoruj cukrem (cukier wysyp na talerzyk, zanurzaj w nim brzegi pucharków). Plasterki jabłek, półplasterki pomarańczy oraz ziarenka granatu rozłóż do pucharków. Grzane wino precedź. Zalej nim owoce. Przed podaniem każdy pucharek możesz ozdobić laską cynamonu.
- 4 Porcja – 260 kcal, cena 2,80 zł, 4 porcje czas ok. 15 min;

Źródło: Świat kobiety

Twoje notatki do przepisu: