

Grzany cydr



Autor: **Kudlata_ak**
Przepisów: **58** Ocena: **643**

1-2 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 500 ml cydru
- 2 łyżki cukru brązowego
- sok z pomarańczy
- laska cynamonu
- 4 sztuki goździków
- 2 sztuki anyżu
- 1 plasterka pomarańczy
- 2 kawałki jabłek

Sposób przygotowania:

- 1 Wlewamy cydr do garnka. Dodajemy cukier brązowy, goździki, anyż, sok z pomarańczy i laskę cynamonu. Gotujemy cydr na wolnym ogniu cały czas mieszając przez 15 minut (nie doprowadzamy cydru do wrzenia). Cydr wlewamy do szklanki (przecedzamy go). Tuż przed podaniem dodajemy połowę plasterka z pomarańczy i kawałek jabłka. Gotowe :)

Twoje notatki do przepisu: