

Prawdzie grzane wino



Autor: **KatesKitchen**
Przepisów: **33** Ocena: **209**

 3-4 os.  15 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- Butelka dobrego czerwonego wina
- Laska cynamonu
- Odrobina cynamonu w proszku
- Goździki
- Gwiazdka anyżu
- 2 solidne łyżki miodu
- Pomarańcza
- Suszone śliwki
- Suszone gruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Wino przelewamy do garnka i podgrzewamy tak, aby było bardzo ciepłe, ale nie zagotowało się. Dodajemy miód, przyprawy, pokrojone suszone śliwki i gruszki, 2-3 plasterki pomarańczy. Mieszamy i podgrzewamy tak, aby miód rozpuścił się. Przelewamy do szklanek uprzednio nagranych (np. za pomocą gorącej wody, w piekarniku lub mikrofalach), dodajemy plasterki świeżej pomarańczy i voila! Gotowe :)
- 2 Od czasu do czasu lubię w taki ziąb napić się czerwonego grzanego wina, jednak jestem zdecydowanym przeciwnikiem stosowania w tym celu gotowych „grzańców”, szczególnie tych najtańszych. Mają one wspólnego z winem praktycznie tyle, co nic, za to z kosmiczną ilością dodanego cukru już bardzo wiele. Do tego chemiczne „przyprawy” i sztuczny miód i nasza wątróbka musi „przerabiać” już nie tylko %, ale całą masę niekoniecznie zdrowych dodatków.

Twoje notatki do przepisu: