

# Kuhano vino s jabukama i calvadosom

5–10 Min

## Priprema

1. Ogulite i narežite jabuke na kockice, a zatim dodajte 0,5 l soka od jabuke i paketić začina za kuhano vino u posudu.
2. Zakuhajte i pustite da kuha nekoliko minuta. Dodajte crveno vino, vinjak i lagano zagrijte. Ulijte u čaše, poslužite vruće i uživajte.

## Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 2 kom. | Jabuka |
| 0.5 l | Soka od jabuka |
| 1 l | Crvenog vina |
| 20 ml | Vinjaka (npr. calvados) |
| 1 paketić | Kuhano vino mješavina začina |