



Glazură de vin fiert

🕒 5–15 Min. 

Pregătire

- 1 Trece zahărul printr-o sită fină.
- 2 Dizolvă Amestecul de condimente pentru vin fiert Kotányi în suc și apoi încorporează zahărul până când compoziția este fină.
- 3 Dacă glazura nu are consistența dorită, mai încorporează puțin zahăr sau suc, dacă este necesar.
- 4 Adaugă glazură pe fursecuri folosind o lingură, de exemplu.

Ingrediente 8 Porții

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Zahăr
20 g	Suc, roșu (de exemplu, aromă de cireșe sau struguri)
1 Plic	♦ Vin fiert amestec de aseasonare

