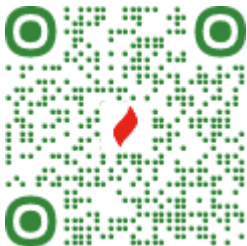




Sastojci 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

- | | |
|-------------|--|
| 150 g | Šećera u prahu |
| 20 g | Soka, crvenog (primjerice od trešnje ili grožđa) |
| 1 pakiranje | ♦ Kuhano vino |



Glazura od kuhanog vina

🕒 5–15 Min 

Priprema

- 1 Prosijte šećer u prahu kroz fino sito.
- 2 Kotányi mješavinu začina za kuhano vino rastopite u soku, a zatim umiješajte šećer u prahu kako biste dobili glatku smjesu.
- 3 Ako glazura nije željene gustoće, umiješajte još malo šećera u prahu ili soka.
- 4 Kolačiće ukasite glazurom s pomoću, na primjer, žlice.