

Jabolčno kuhano vino z brendijem Calvados

5–10 Min

Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

2 celi	Jabolki
0.5 l	Jabolčnega soka
1 l	Rdečega vina
20 ml	Brendija (npr. Calvados)
1 vrečka	Kuhano vino, začimbna mešanica

Priprava

1. Jabolki olupite in sesekljajte. Nato skupaj z 0,5 l jabolčnega soka in vrečko začimbne mešanice za kuhano vino dajte v kozico.
2. Zavrite in pustite, da počasi vre nekaj minut. Prilijte rdeče vino in brendi ter rahlo segrejte. Nalijte v kozarce, postrezite vroče in uživajte.