



# Kuhano crno vino s cimetom

🕒 10–20 Min 

## Priprema

- 1 U posudi zagrijte vino, šećer, sok naranče i sve začine, ali nemojte dopustiti da zakuha.
- 2 Neka se okusi na niskoj temperaturi prožimaju najmanje jedan sat, a zatim poslužite vruće i uživajte.

## Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1.5 l	Crvenog vina
10 jušna žlica	Smeđeg šećera
2 kom.	Naranče, sok
2 kom.	Limuna, narezana
2 kom.	Naranče, narezana
4 kom.	♦ Cimet u kori
4 kom.	♦ Kardamom cijeli
1 jušna žlica	♦ Klinčić cijeli

