



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

