



Греяно вино с Calvados

⌚ 10—15 Минути 

Подготовка

- 1 Обелете и нарежете ябълките на кубчета. Сложете ги с ябълковия сок и подправките в тенджерата и загрейте котлона.

СЪВЕТ: Запазете няколко парченца ябълка, нарязана на кръгчета, за да сложите в чашите.

- 2 След десетина минути добавете виното и бренди по избор. Оставете да къкри, докато леко се загрее алкохола и сервирайте.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Ябълки
500 ml	Ябълков сок
1 L	Червено вино
20 ml	Бренди (например Calvados)
4 бр.	♦ Канела на пръчици
1 с.л.	♦ Карамфил, цял
1 ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно
3 бр.	♦ Звездовиден анасон, цял

