

Rdeče kuhano vino s cimetom

10—20 Min

Priprava

1. V kozici segrejte vino, sladkor, sveže iztisnjen sok iz dveh pomaranč in vse začimbe ter pazite, da ne zavre.
2. Kuhajte pri nizki temperaturi najmanj eno uro, da se okusi dobro premešajo, nato pa vroče postrezite in uživajte.

Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

1.5 l	Rdečega vina
10 žlic	Rjavega sladkorja
2	Pomaranči
2 celi	Limoni, narezani na rezine
2 celi	Pomaranči, narezani na rezine
4 cele	Cimet celi
4 semena	Kardamom
1 žlica	Klinčki celi