



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

