

Vin fiert cu măr și Calvados

5—10 Min.

Pregătire

1. Curăță de coajă și taie merele cubulețe, apoi adaugă 0,5 l de suc de mere și un plic de condimente pentru vin fiert într-o oală.
2. Lasă pe foc până începe să fiarbă și apoi lasă-l să fiarbă la foc mic câteva minute. Adaugă vin roșu și coniac și încălzește puțin. Toarnă în pahare, servește fierbinte și savurează.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

2 bucată	Mere
0.5 l	Suc de mere
1 l	Vin roșu
20 ml	Coniac (de exemplu, Calvados)
1 plic	Vin fiert amestec de asezonare