

Svařené hruškové víno



Obtížnost:     

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/svarene-hruskove-vino>

Příprava

Červené víno svaříme s kořením a cukrem. Koření je dobré dát například do gázového pytlíčku, jinak by se z nápoje špatně vyndávalo. Mezitím oloupeme hrušky, zbavíme je jádřince a nakrájíme je na kostičky. Vhodíme je do kořeněného vína a vaříme tak dlouho, dokud nezměkhnou (asi 15 minut). Vyndáme koření a nápoj přelijeme do vysokých sklenic. Podáváme se lžičkou na vyjídání ovoce.



Ingredience

- ✓ 1 l červeného vína
- ✓ 1 skořice čínská
- ✓ 1 lusk vanilky
- ✓ 5 hřebíčků
- ✓ 3 lžice cukru krupice
- ✓ 2 hrušky

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Nápoje a koktejly