

Svařené víno pro zimní večery



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 10min , Porce: 4

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

Autor: Tatiana

Odkaz: <https://srecepty.cz/svarene-vino-pro-zimni-vecery>

Příprava

Vybereme si dle chuti červené nebo bílé víno (když převařuji červené, chutná mi odrůda rulandského modrého a když bílé, používám aromatický muškát, který dodá vůni) a nalijeme jej do dobře vyčištěného a vypláchnutého hrnce. Přihodíme koření a zahřejeme. Pozor! Víno nesmí projít varem! Vlijeme do sklenic a dozdobíme citrónem a dochutíme cukrem.

Ingredience

- 3/4 l suchého červeného vína
- 3 ks badyánu
- 2 dřívka skořice celé
- 8 ks koření hřebíčku
- 1 citrón

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně náročnější, Klasika, Labužník, Nápoje a koktejly

