

Grzane wino z kardamonem i chilli



DOROTA20W



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wino czerwone	750 ml
kardamon	6 szt
chili	
cukier brązowy	4-6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier zalewamy 100 ml wrzątku, dodajemy rozgnieciony kardamon i gotujemy aż cukier się rozpuści. Zestawiamy z ognia i odstawiamy na 10 min by smak naciągnął.
Do syropu cukrowego wlewamy wino i wsypujemy chili.
Podgrzewamy nie dopuszczając do wrzenia.