

Grzane wino z korzeniami.

MYSZKA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skórka z pomarańczy lub limonki	suszona
Goździki całe Prymat	20 szt
miód płynny	2 łyżki
cukier	2 łyżki
woda	1 szkl
wino czerwone	1 butelka
wanilia	1 laska

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do emaliowanego garnka wlewamy wodę, wrzucamy przyprawy, zagotowujemy i ściągamy z ognia.

Dolewamy do mieszaniny wino i mieszamy, naczynie przykrywamy szczelnie i stawiamy na małym ogniu. Płyn nie może się zagotować a jedynie podgrzać i gotowe.