

Wiśnióweczka



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Goździki całe Prymat

cynamon

cukier 250 g

wiśnie bez pestek 1 kg

woda 1 (źródłana)

wino czerwone wytrawne 2 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę zagotować z cukrem, ostudzić. Wiśnie zalać syropem i zagotować, stale mieszając na małym ogniu, doprowadzając do wrzenia. Ostudzić zmiksować. Wino zagotować z cynamonem i goździkami, odcedzić, wymieszać z przecierem wiśniowym, ewentualnie dosłodzić. Przed podaniem na 2 godz. włożyć do lodówki.