

---

# Grzane wino

Dodano: 2000-09-06 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2896 razy.

podgrzac conieco, oby nie zawrzalo, dodac pol lyzeczki cukru, goździki i cynamon. Moze sa inne przepisy, ale ja robie jak powyzej. No i wino ma byc czerwone wytrawne oczywista.

Smacznego popijania!

From: Ewa Maciasz <knowacz@usa.net>

sa inne przepisy... przede wszystkim nie cukier, a miód (możliwie świeży i aromatyczny) i przed podaniem pare kropel soku z cytryny kombinacje korzeni sa zreszta wdziecznym polem do eksperymentowania; polecam np galke muszkatołowa (odrobine), pol laski wanilii i 1 (słownie jedno) ziarenko ziela angielskiego b. interesujace jest tez wino ziolowe: b. duzo melisy (w miare moznosci swiezej) i szczypta bazylii (bez zadnych korzeni!) osobiscie wysoko cenie grzany miód (najlepiej dwojniak) z imbiem (bez innych dodatkow) -genialny na przeziebienia i niezbedne ostrzezenie: dwie filizanki grzanego wina dzialaja szybciej i skuteczniej niz cwiartka wodka...

smacznego

From: jhh <jacekh@gazeta.pl>

w wersji okolowytrawnej kupuje sie tansze, czerwone, wytrawne wino, doprawia goździkami, imbiem i cynamonem,

w wersji okolodeserowej kupuje sie tanie slodkie okoloczerwone wino, doprawia powyższym plus wanilia, dorzuca kawalki obranych jablek (2 na wino) i nieobranych, ale sparzonych pomarancz (1 na wino).

wychodzi rewelacja, byle goscie nie ogladali butelek przed pierwsza konsumpcja! :)

liczba owocow to raczej minimum nizli dokladny przepis.

powinno sie gar przykrywac talerzem z lodem albo zimna woda, coby alkohol nie wyparowywal, ale mnie nie zawsze sie chce. i tak dziala... ;-))))

smacznego!

Dominika

From: Dominika Widawska <dominika@phobos.man.szczecin.pl>