
Gluhwein (grzane wino)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2415 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 30 min.

750 ml czerwonego wytrawnego wina,

150 ml koniaku,

100 g cukru pudru,

1 cytryna,

8 goździków,

2 laski z kory cynamonu.

1. Cytryny wymyć, osuszyć i naszpikować goździkami.

2. Do garnka włożyć laski cynamonu, naszpikowaną goździkami cytrynę, wsypać cukier i wlać wino. Garnek postawić na małym ogniu i podgrzewać mieszając od

czasu do czasu, pilnować by wino nie zagotowało się. Gdy będzie gorące wlać koniak, zamieszać i zdjąć z ognia.

3. Przeleć do dużego żaroodpornego naczynia, odcedzając dodatki aromatyczne.

Naczynie postawić na stole na podgrzewaczu utrzymującym ciepło. Rozlewać

łyżką wazową do szklanek z uchem. Sprzywać gorące.

4. Podawać między posiłkami po południu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 19 "Koktajle", strona 88.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)