
Gloog

Dodano: 2000-04-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6737 razy.

10 g. calych ziaren kardamonu

10 g. calych goździków

25 g. cynamonu w kawalkach

1 l. wódki

1 butelka zwykłego czerwonego wytrawnego wina

1/2 l. tanszego portweinu

syrop z 1/4 kg. cukru

kubka wody

0.1 l brandy

sok z 1/2 cytryny

Zalac korzenie wodka zostawic na 3 dni.

Odcedzic, zmieszac z reszta. Zagrzać .

Do malych szklaneczek wrzucić po kilka rodzynek i migdalow.

Nalac.

Podawac w okresie gwiazdki, jak temperatura spadnie ponizej -20 stopni.

Glogg ma rozne warianty, tak tansze jak i bardziej wyszukane, slabsze i mocniejsze.

Mozna dodac imbiru.

Mozna nie dodawac syropu, ale zagrzany zapalic i przelewac przez kostki cukru ulozone na drucianej kratce.

From: slavek_s@usa.net (Slav)