Glogg

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2128 razy.

to odmiana grzanego wina zazwyczaj wzmocniona silniejszym alkoholem.

Oto przepis wg. pani Gunilli Morstedt:

10 g. calych ziaren kardamonu

10 g. calych gozdzikow

25 g. cynamonu w kawalkach

1 l. wodki

Zalac korzenie wodka zostawic na 3 dni. Odcedzic. zmieszac z:

1 butelka zwyklego czerwonego wytrawnego wina

1/2 l. tanszego portweinu

Dodac:

syrop z 1/4 kg. cukru

kubka wody

0.1 l brandy

sok z 1/2 cytryny

Zagrzac.

Do malych szklaneczek wrzucic 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. Smacznego.

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Wladyslaw Los)