
Glogg

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2223 razy.

to odmiana grzanego wina zazwyczaj wzmocniona silniejszym alkoholem.

Oto przepis wg. pani Gunilli Morstedt:

10 g. calych ziaren kardamonu

10 g. calych goździków

25 g. cynamonu w kawalkach

1 l. wódki

Zalać korzenie wódka zostawić na 3 dni. Odcedzić. zmieszać z:

1 butelka zwykłego czerwonego wytrawnego wina

1/2 l. tanszego portweinu

Dodać:

syrop z 1/4 kg. cukru

kubka wody

0.1 l brandy

sok z 1/2 cytryny

Zagrzac.

Do małych szklaneczek wrzucić po kilka rodzynek i migdałów. Nalac.

Podawać w okresie gwiazdki, jak temperatura spadnie poniżej -20 stopni. Glogg ma różne warianty, tak tansze jak i bardziej wyszukane, słabsze i mocniejsze. Można dodać imbiru. Można nie dodawać syropu, ale zagrzany zapalić i przelewać przez kostki cukru ułożone na drucianej kratce. Smacznego.

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

,"QnoVale

Nadesťat(a): 2024-07-03 20:41:48

and 21=21

Nadesťat(a): 2024-07-03 20:41:48

` and `21`=21

Nadesťat(a): 2024-07-03 20:41:48

" and "21"="21

Nadesťat(a): 2024-07-03 20:41:49

-21+21*01

Nadesťat(a): 2024-07-03 20:41:49

`||lower(`)`|`

Nadesťat(a): 2024-07-03 20:41:49

`+rtrim(`)`+`

Nadesťat(a): 2024-07-03 20:41:49

,"QnoVale

Nadesťat(a): 2024-07-04 00:14:20

and 21=21
Nadeslat(a): 2024-07-04 00:14:21

` and `21`=21
Nadeslat(a): 2024-07-04 00:14:21

" and "21"="21
Nadeslat(a): 2024-07-04 00:14:21

-21+21*01
Nadeslat(a): 2024-07-04 00:14:21

`||lower(`)`|`
Nadeslat(a): 2024-07-04 00:14:21

`+rtrim(`)`+`
Nadeslat(a): 2024-07-04 00:14:21