

English dishop

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- portské víno 700 ml
- hřebíček 12 ks
- pomeranč 1 ks
- med 1 lžíce
- nové koření 1 lžíce
- koňak 5 kapka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Velká Británie

Počet porcí: 1

Postup:

1. Hřebíčky zapícháme do umytého neloupaného pomeranče a pečeme v troubě na nejnižším stupni po dobu 30 minut
2. Upečený pomeranč nakrájíme ostrým nožem na čtvrtky a hodíme je do hrnce
3. Nalijeme portské víno a přidáme nové koření, med a pár kapek koňaku
4. Na mírném ohni 15 minut zvolna ohříváme, směs však nesmí vařit
5. Podáváme nejlépe v predehřátých hrncích.

