

Glögg s rozinkami, mandlemi a vanilkou

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- červené víno 1 l
- vodka 500 ml
- rozinky 100 g
- loupané mandle 100 g
- hnědý cukr 50 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- celá skořice 1 ks
- mletý kardamom 0.3 lžička

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do hrnce nalijeme víno, přidáme rozinky, mandle, vanilkový cukr, kardamom a skořici
2. Směs ohřejeme a při mírné teplotě ji necháme asi 10 minut táhnout
3. Do menšího hrnku dáme cukr a nalijeme vodku
4. Zapálíme ji dlouhou špejlí a cukr necháme v plameni dokonale rozpustit
5. Pak vodku vlijeme do vinné směsi, promícháme a rozdělíme do 4 sklenic
6. Do každé sklenice před podáváním vložíme lžičku.