

Grog s červeného vína

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- červené víno 300 ml
- voda 200 ml
- rum 4 lžíce
- pomerančová šťáva 3 lžíce
- cukr 2 lžíce
- celá skořice 1 ks
- badyán 1 ks
- pomeranč 1 plátek

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Do kastrůlku nalijeme vodu, červené víno, pomerančovou šťávu a rum, vše přivedeme k varu a osladíme
2. Pak přidáme badyán, skořici a 4 hřebíčky, teplotu snížíme a nápoj na mírném plameni krátce povaříme
3. Do větších sklenic dáme po plátku pomeranče, do kterého zapícháme hřebíček, zalijeme horkým grogem a ihned podáváme.