

# Ovocné svařené víno

**Kategorie:** [Nápoje](#)

**Autor:** wencek



## Suroviny

**Porce:** 3

- ovocný čaj 2 dl
- citrón 1 ks
- hřebíček 2 ks
- švestkový kompot 1 dl
- cukr 1 lžíce
- celá skořice 1 ks
- polosladké červené víno 5.5 dl
- vanilkový cukr 2 balíček

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## Postup:

K 5 dl vínu přidáme 1-2 dl ovocného čaje, vlijeme 1 dl láku z kompotu a svaříme s hřebíčkem, skořicí a s 1 lžící cukru (nebo dle chuti s jiným sladidlem). Když to vře, přidáme vanilkový cukr a na kroužky nakrájený citrón a přilijeme i půl dl studeného červeného vína.

Tip: Kdyby jsme chtěli ještě svařené víno ozvláštnit, tak podle chuti můžeme přidat pepř nebo 1 mletou pálivou papriku.

Tip: Můžeme konzumovat se sladkými sušenkami nebo slanými pochutinami.

