

Medový svařák

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Skořice 1 ks
- Hřebíček 8 ks
- Červené víno 1000 ml
- Včelí med 4 lžíce
- Badyán 4 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce nalijeme kvalitní červené víno, přidáme koření (na hrneček 1 badyán, 2 hřebíčky a kousek skořice) a víno přivedeme k varu. Pozor, nevaříme! S první bublinkou víno vypneme.

Do hrnečku dáme med, který vždy nechám v hrnečku stát po dobu "vaření" vína na topení, aby se "roztekl" a zároveň se nahřál hrneček, a zalijeme ho horkým svařákem i s kořením.

Každý hrneček ozdobíme kolečkem citronu (pomeranče, mandarinky), vložíme lžičku a podáváme.

Před konzumací horké víno medový svařák promícháme.