

# Svařené víno s ovocem

**Kategorie:** [Nápoje](#)

**Autor:** afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Badyán 1 ks
- Citrón 1 ks
- Víno 1 l
- Pomeranč 1 ks
- Hřebíček 4 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Do hrnce o patřičném objemu, podle plánovaného množství nápoje, nalijeme vodu zhruba do výše 1 - 2cm. Nasypeme cukr podle chuti, nejlepší je ten třtinový, hnědý, má aromatictější vůni, použít lze také cukr vanilkový nebo skořicový. Pokud chceme ke slazení použít med, přidáme jej až úplně nakonec - varem by přišel o cenné látky. Přisypeme koření. Na jeden litr vína tak 3 - 4 hřebíčky a jeden svitek skořice, ta se dá použít i mletá, ale ta pak trochu škrábe v krku. Když používáme pomletou směs, je akorát tak polévková lžice koření.

Do vody vhodíme tak tři kolečka omytého citronu, pokud chceme obměnu, přidáme i pomeranče nebo mandarinky, někdo dává i kolečka jablek. Pro ještě větší ovocnou chuť, nebo když nemáme jiné ovoce, lze použít ovoce sušené nebo ovocný sypaný čaj. Ovoce by mělo ve vodě trochu plavat, aby se nepřipeklo. Pokud zjistíme, že vody vařením ubylo, s klidem ji přilijeme. Po 10 minutách získá voda krásnou vůni koření a je čas nalít k ní víno. Koření a vše tam necháme. Čekáme, až se víno zahřeje, a

v momentu, kdy začnou jít ze dna malinkaté bublinky, hrnec odstavíme, protože při varu uniká z nápoje alkohol. Unikání alkoholu zamezíme také přidáním kousku tuku - např. másla, ale nesmí nám vadit olejová kolečka na hladině nápoje.

Poté svařák ochutnáme, podle potřeby dosladíme a ochutíme citronem.

Svařené víno servírujeme nejlépe do silnostěnných skleněných sklenic, protože tak se můžeme nejlépe těšit barvou připraveného nápoje. Pokud máme dekorativní náladu, můžeme sklenici ozdobit cukrovou krustou - na talířek si nalijeme 1/2cm vody, ponoříme do ní vrch sklenice a pak ji ponoříme do misky s pískovým cukrem. Sklenici ozdobíme kolečkem z citronu, limety či pomeranče.

Svařené víno bílé je méně známé, ale pokud jste ho ještě nikdy nezkusili, určitě to napravte. Bílý svařák je lehčí a připravuje se jako méně sladký. Připravuje se podle uvedeného předpisu, i koření se používá stejné, ale jiné je to s ovocem. Bílý svařák je nejlepší svařit s několika kolečky grepu - růžový je sladší, bílý je více hořký. Dobré je také kolečko limety a navíc to krásně vypadá. Citrusy určitě důkladně omyjeme, v ideálním případě kartáčkem, abychom je zbavili chemickým postříkům. Když je svařák připravený, vymačkáme do něj šťávu ze zbylého grepu. Ale dáваме pozor, aby nápoj nebyl příliš hořký.