

Svařené víno z mikrovlnné trouby

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Červené víno 500 ml
- Hřebíček 4 ks
- Bobkový list 1 ks
- Citrón 1 ks
- Skořice 2 ks
- Cukr krupice 200 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V misce určené pro mikrovlnné trouby promícháme červené víno s kořením a cukrem. Citron důkladně omyjeme a nakrájíme na čtvrtky. Vložíme do misky s vínem.

Misku přiklopíme a dáme do mikrovlnné trouby. Zapneme na plný výkon a vaříme 4 minuty. Po zvukovém signálu neotvíráme a necháme stejnou dobu dojít.

Svařák přes sítko nalijeme do sklenek, které ozdobíme plátkem pomeranče a podáváme.