

Svařené víno s karamellem

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Hřebíček 7 ks
- Celá skořice 2 ks
- Polosladké červené víno 1 l
- Anýz 5 ks
- Citrón 1 ks
- Třtinový cukr 4 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si veškeré koření. Citron dobře očistíme kartáčkem, nejlépe použijeme bio citron. Asi ze čtvrtky citronu nastrouháme kůru na nudličky.

Do hrnce vlijeme červené víno, vsypeme koření, citronovou kůru. Necháme svařit, až se nám tvoří narůžovělá pěna.

Mezitím dáme na teflonovou pánev cukr a necháme rozpustit na karamel.

Až nám víno svaří, vlijeme karamel (opatrně, dost to prská), odstavíme a mícháme. Karamel se nám ve víně rozpustí. Koření z části vyjmeme.

Svařené víno s karamellem rozlijeme do hrníčků a ozdobíme měsíčkem citronu. Svařené víno podáváme ihned po přípravě.