

Svařené víno s karamellem a rumem

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- voda 0.5 l
- celá skořice 2 ks
- rum 1 cl
- víno 2 l
- cukr 150 g
- hřebíček 12 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na plotnu postavíme hrnec odpovídající velikosti podle výsledného množství a zahřejeme jej. Do horkého hrnce vsypeme cukr a jakmile začne cukr karamelizovat, stáhneme plamen a za stálého míchání pomalu vytváříme karamel. Pro bílé víno se snažíme o co nejsvětlejší karamel, pro červené uděláme trochu tmavší.

Mezitím si zavaříme vodu (asi 0,5 l) a jakmile je cukr rozpuštěn, horkou vodu nalijeme do hrnce. Pozor opatrně, karamel je velice horký a voda se začne okamžitě vypařovat a spálit se párou není příjemné. Karamel ztuhne, ale po chvíli se zase rozpustí.

Do vařící vody přidáme koření a necháme asi 10 minut vařit. Následně do hrnce vlijeme víno a zahříváme. Víno nesmí nikdy vařit, takže ho sledujeme a jakmile se na dně objeví první bublinka,

hrnec odstavíme.

Na závěr svařené víno dochutíme kapkou rumu. Tady opravdu velmi opatrně, rum umí moc dobře posloužit a dát vínu mnohem výraznější chuť, ale jakmile se to s ním přežene a jde ve vínu cítit víc než je potřeba, tak celý dojem zkazí. Já dávám asi tak půl malého panáka na 2 litry vína.

Svařené víno s karamellem a rumem zbavíme scezením koření a je hotovo. Kdo chce, může ještě na závěr přisladit trochou cukru. Přesné množství rumu a ani cukru nevím, vždy se řídím podle chuti a citu v průběhu přidávání a na závěr několikrát ochutnávám a po troškách přilévám, dokud nedosáhnou správného výsledku. Ze začátku se mi často stávalo, že bylo rumu moc, ale po pár neúspěšných pokusech na to člověk přijde.