

Aperitiv Mulsum

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- anýzová semínka 10 ks
- med 3 lžíce
- přírodní bílé víno 7 dl
- skořice vcelku (asi 2cm) 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 1

Postup:

Čtvrtinu vína nalijeme do hrnce, přidáme med a přivedeme k varu. Vložíme koření a sejmem z ohně. Necháme táhnout až do vychladnutí.

Po vychlazení vyjmeme koření, víno nalijeme zpět do láhve a protřepeme. Uzavřeme a necháme v chladu 2 týdny odležet.

Podáváme jako aperitiv.