

Grzane wino

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 20 min

Użyte akcesoria :

- mieszadło

Przygotowanie :

Krok 1 - Pomarańczę (1 szt.) dokładnie umyć, pokroić na pół a następnie w półplasterki. Imbir obrać, pokroić w plasterki.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić mieszadło. Wlać 200 ml wody, dodać pokrojony kawałek imbiru, połowę pokrojonej pomarańczy, anyż, cynamon i pozostałe przyprawy. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Podgrzewać wodę z przyprawami - temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do wody z przyprawami wlać 750 ml wina czerwonego (1 butelka) i dodać 2 łyżki miodu. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, ogrzewać - temperatura 80°C, czas 15 minut, prędkość 1 obroty wsteczne.

Krok 4 - W kubkach do picia umieścić plastry pomarańczy, wlać gorące wino. Podawać od razu po przygotowaniu.

Wskazówki :

UWAGA - smak/słodkość wina zależy od smaku wina - im słodsze, tym mniej miodu należy dodać podczas przygotowania.