

Domowe grzane wino

Kominek, świece, dobry film czy romantyczna muzyka, nasz ukochany/a, aromatyczne domowe grzane wino oraz pyszna, prosta i szybka przekąska. Obraz jak z filmu? Otóż nie Kochani! Każdy z nas może zorganizować taki relaksujący wieczór dla siebie i dla osoby, którą kocha...Wystarczy poświęcić 5 minut na przygotowanie przekąski. Wsadzić ją do pieca na 15 minut, a w czasie jej pieczenia przygotować pysznego i aromatycznego grzańca, który fantastycznie rozpali Was i Wasze zmysły

□

Mam nadzieję, że dzięki tym przepisom Wasz wspólny wieczór będzie tak cudowny, że będziecie chcieli powtarzać go częściej. A może nawet stanie się Waszą cotygodniową tradycją?

Do dzieła!

Dzisiaj przygotowałam dla Was przepis na szybką i prostą przekąskę oraz przepis na aromatycznego grzańca.

Na oba przepisy będziecie musieli poświęcić tylko 20 minut.

Przepis na domowe grzane wino

Składniki:

1 butelka czerwonego wina

(ja używam zawsze pół-wytrawnego, ale możecie użyć słodkiego i wtedy nie dodaje się już cukru)

1 pomarańcza

1 laska cynamonu lub 1 łyżeczka cynamonu mielonego

$\frac{1}{2}$ szklanki cukru



Wykonanie:

Pomarańcze dokładnie myjemy i kroimy w plastry, możemy je dodatkowo przekroić na pół. Wino wlewamy do garnka, dodajemy cukier, cynamon, goździki oraz pokrojone pomarańcze. Wszystko podgrzewamy na małym ogniu przez około 10/15 minut, aby wino przeszło zapachami i smakami.

Nie doprowadzamy do wrzenia!



Mam nadzieję, że skusicie się na taki pomysł!
Więcej dowiedzieć możecie się oczywiście u specjalistki w tym
fachu !

<http://www.podroz-wedwoje.pl>



Wszystkomaniaczka