

Глинтвейн



✓ Вино красное, столовое (сухое или полусухое)	1 бут.
✓ Мед (или сахар)	3 – 4 ст.л.
✓ Яблоко (среднее)	1 шт.
✓ Апельсин (средний)	1 шт.
✓ Корица	2 – 3 палочки
✓ Гвоздика	5-6 гвоздиков
✓ Кардамон	4-5 коробочек
✓ Бадьян	2 – 3 звездочки

1. Вино перелейте в большой сотейник или кастрюлю. Добавьте все специи и поставьте прогреваться на средний огонь, накрыв крышкой.
2. Апельсин порежьте на кружки (примерно 4-5 мм. толщиной), не очищая, с кожурой. Яблоко разрежьте на 4 части, очистите от сердцевинки и покрошите на кубики стороной примерно 1 см.
3. Добавьте фрукты к вину и перемешайте смесь.
4. Когда смесь станет теплой добавьте мед (сахар) и, помешивая, дождитесь растворения сахара.
5. Продолжайте держать глинтвейн на огне, нагрев его до 60-70С. Не доводите глинтвейн до кипения. Как только над смесью пойдет активный пар, сразу же снимите сотейник с огня.
6. Разлейте глинтвейн по бокалам, стараясь, чтобы в него попадали фрукты и специи.
7. Украсьте бокал кружочками сушеных апельсинов и подавайте горячим.

Количество сахара (меда) зависит от того, насколько сладкий напиток Вы хотите получить, а также от вина, которое Вы используете: сухое или полусухое. Если используете сухое вино, количество сахара можно увеличить.