



Бял глинтвайн



1 литър

СЪСТАВКИ

700 мл **бяло вино** (Pinot Grigio)
300 мл ябълков сок
1 ябълка
1 круша
2 пръчици канела
5 цветчета канела
200 мл сироп или чай от бъз
(по-малко захар)
3 супени лъжици
нерафинирана тръстикова
захар (demarara)

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ
С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Нарежете ябълката и крушата на тънки филийки. Смесете бялото вино, ябълковия сок и парчетата ябълка и круша и оставете сместа да заври на ниво 7. Сложете чая от бъз в малки чаени пакетчета, завържете ги и ги добавете в тенджерата. Добавете и разбъркайте канелените пръчици, цветчетата канела и захарта и оставете да къкри на ниска температура от 5 до 7 минути. Налейте готовата течност в чаши. Едно или две парчета ябълка и круша и пръчица канела придават на чашите особена празничност.