

Kuvano vino



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lcrnog vina**
- **po ukusušecera**
- **2vanilin-šecera**
- **1-2 kašicicecimeta**
- **1 kašicicamlevenog umbira**
- **1 kašicicamlevenog anisa**
- **5-7karanfilica**
- **malorendane kore pomorandže i limuna**

Priprema

U šerpi karamelizovati šecer, pa dodati zacine, malo rendane korice citrusa, naliti vinom i kuvati, da se karamel otopi u vinu i da se prožmu svi ukusi.

Savet

Koliinu šeera prilagodite svom ukusu, da budem iskrena, kod nas je sve bilo odoka, izuzev zaina, s njima treba biti pažljiv, da se ne pretera... Prijatno! P.S. Lepo zagreje u ovoj hladnoj zimskoj noi... Srecna Nova svima...