Kuvano vino sa rumom i cimetom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**suvog crvenog vina
- **1 kašika**ruma
- **1/3 kašicice**cimeta
- **3**karanfilica
- **1 prstohvat**mlevenog bibera
- **1 kesica**caja (cimet-rum)

Priprema

U malu šerpicu sipati vino i staviti na umerenoj temperaturi.

Dodati zacine i rum. Zagrejati do tacke kljucanja i pre nego što provri skloniti sa šporeta.

U cašu sa debljim staklom staviti kesicu caja sa ukusom ruma i cimeta i uliti vino.

Savet

Još jedna ukusna kombinacija kuvanog vina za ove hladne dane :)