

## *Kuvano vino*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2** l crnog vina
- **po ukusu** šecera
- **2** vanilin-šecera
- **1-2 kašičice** cimeta
- **1 kašičica** mlevenog đumbira
- **1 kašičica** mlevenog anisa
- **5-7** karanfilica
- **malorendane** kore pomorandže i limuna

## **Priprema**

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

## **Savet**

Količinu šećera prilagodite svom ukusu, da budem iskrena, kod nas je sve bilo odoka, izuzev začina, s njima treba biti pažljiv, da se ne pretera... Prijatno! P.S. Lepo zagreje u ovoj hladnoj zimskoj noći... Srećna Nova svima...