

Kuvano vino sa vocem



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml** crvenog vina
- **150 ml** soka od pomorandže
- **2 kašike** meda
- **malocimeta**
- **2** karanfilica
- **1** kruška
- **4** suve smokve
- **12** suvih kajsija
- **1** jabuka

Priprema

Vino sipati u posudu pa dodati sok od pomorandže i zaciniti sa cimetom i karanfilicima. Smjesu staviti da prokljuca. .

Krušku podijeliti na 4 dijela, a jabuke isjeci na tanke listice. Svo voce (kruška, jabuka, smokve i suva kajsija) dodati u smjesu sa vinom i kuvati 20 minuta da voce omekša.

Kuvano voce rasporediti u 2 cinije. Vino ostaviti da se još malo ukuva, dodati med i prelići ga preko voca. Služiti toplo! Prijatno!

Savet