

Kuvano vino sa voćem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml** crvenog vina
- **150 ml** soka od pomorandže
- **2 kašikemeda**
- **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 voće (kruška, jabuka, smokve i suva kajsija) dodati u smjesu sa vinom i kuvati 20 minuta da voće omekša.

Kuvano voće rasporediti u 2 cinije. Vino ostaviti da se još malo ukuva, dodati med i preliti ga preko voća. Služiti toplo! Prijatno!

Savet