

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** rum
- **1/3 kašice** cimeta
- **3** karanfilica
- **1 prstohvat** mlevenog bibera
- **1 kesica** čaja (cimet-rum)

Priprema

U malu šerpicu sipati vino i staviti na umerenoj temperaturi.

Dodati začine i rum. Zagrejati do tačke ključanja i pre nego što provri skloniti sa šporeta.

U čašu sa debljim staklom staviti kesicu čaja sa ukusom ruma i cimeta i uliti vino.

Savet

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