

Vocni caj sa crvenim vinom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** vognog caja
- **200 ml** crvenog vina
- **2-3** karanfilica
- **malocimeta**
- **1/2 kašicice** fruktoze
- **1/2 kašicice** vanil šecera

Priprema

Vanil šecer i frukturu staviti u manju šerpiku ili loncic da se otopi. Kada se otopi uliti vino, dodati zacine i zagrevati do tacke kljucanja. Pre nego da provri skloniti sa šporeta uliti u šolju sa kesicom caja. Ostaviti 2-3 minuta da caj pusti i uživati.

U šolju se može dodati i kolut narandže, jako je lepo, ali ja ovoga puta nisam imala. Možete iskoristiti vama omiljen vocni caj, lepo se slažu caj divlje trešnje, šumskog voca, brusnice, aronije, ali i caj hibishusa je super kombinacija :)

Savet

Uživajte u topлом napitku :-)