

Kuvano vino sa zacinama



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** crvenog vina
- **1 prstohvat** bibera
- **1/2 kašičice** cimeta
- **2 grancice** karanfilica
- **1** jabuka
- **1** narandža
- **1 prstihvat** muskatnog oraščica

Priprema

Staviti vino da se zagreva, pa kada se malo zagreje dodati zacine, karanfilic, cimet, muskatni oraščic i biber.

Zagrevati do tacke kljucanja pa skloniti i sipati u caše. U caše dodati komadic jabuke i narandže.

Savet

Uz pucketanje drva u šporetu, mekano ebence i ašu kivanog vina ništa više ne treba za uživanje u hladnim zimskim danima :) Treba znati uživati u malim stvarima :) <3