

Kuvano vino sa pomorandžom



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kriška** pomorandže (sa korom)
- **2 dl** crnog vina
- **2 kašike** šecera

Priprema

U posudu sipati šećer i zagrevati ga dok se ne istopi i ne dobije zlatno žutu boju. Sipati, zatim, vino i pustiti da prokljuca. Ne treba ga kuvati dugo da ne bi ispario sav alkohol, ceo proces traje 5-10 minuta. U cašu staviti krišku pomorandže i sipati vino.

Savet

Tražite nešto što će vas dobro zagrejati u hladnim danima, onda je kuvano vino pravi izbor.