



Grzane wino

★★★★★ (20)

🕒 20 minut

🍴 2 osoby

👨‍🍳 łatwy

Wartości odżywcze

221 kcal / 1 porcję (299 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 73.89 kcal 3.69%	🍗 Białko 0.25 g 0.5%	📦 Węglowod. 4.43 g 1.64%	🍷 Tłuszcze 0.08 g 0.11%	🌾 Błonnik 0.43 g 1.72%	GDA 3.69 %
--	-----------------------------------	---------------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------



Składniki

- Wino czerwone - 500g (3 1/3 lampki)
- Pomarańcza - 80g
- Cynamon mielony - 2g (1/2 łyżeczki)
- Kardamon mielony - 1g (1/2 łyżeczki)
- Goździki - 1g (1/2 łyżeczki)
- Cukier waniliowy - 4g (łyżeczka)
- Cukier brązowy - 10g (2 łyżeczki)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Pomarańczę dokładnie wyszoruj i pokrój na plasterki. Wszystkie składniki wraz z winem wlej do garnka, zagotuj na umiarkowanym ogniu i gotuj dalej pod przykryciem na minimalnym ogniu przez około 10 minut.

KROK 2: Wino przelej przez sitko do kubeczków lub szklanek, udekoruj pomarańczą i anyżem.

Smacznego!

