



ГЛИНТВЕЙН С АЙВОЙ И ГРЕЙПФРУТОМ

Ходят слухи, что я делаю самый вкусный глнтвейн! Готова раскрыть свой секрет! Я никогда не использую смеси для глнтвейна, каждый раз колдую по-новому! Секретный ингредиент грейпфрут! А теперь еще и айва, которую потом можно съесть на десерт... Мой глнтвейн нужно подавать с ложкой.



Понадобится:

вино красное сухое - 1 литр
мед - 1 столовая ложка с горкой
корица - 1 почти полная столовая ложка
имбирь молотый - 1 чайная ложка
бадьян - 2-3 звездочки
грейпфрут - 2 ломтика
айва - 1 штука

Приготовление:

Вино налей в кастрюльку с толстым дном и медленно нагревай не доводя до кипения. Добавь мед помешивая ложкой вино, пока мед не растает и не стечет полностью с ложки. Затем добавь ломтики айвы, специи и грейпфрут нарезанный кружочками.



www.sifood.com.ua - Глинтвейн с айвой и грейпфрутом