Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Глинтвейн

25 декабря 2014 16:01 · https://open-cook.ru/recipes/glintvejn



Вы любите Глинтвейн? Мы обожаем, но после него хочется тут же укутаться одеялом и уснуть, чтобы увидеть волшебные сны. Мы с Ильей Николаевичем не любители специй и пряностей, поэтому и глинтвейн наш довольно легкий в этом плане. Минимум любимых пряностей позволяют приготовить волшебный напиток, будоражащий сознание и рецепторы, укутывающий своим теплом и ненавязчивым вкусом и ароматом. Наше оптимальное сочетание специй: корица + гвоздика + бадьян. Корица и гвоздика это классика, а вот бадьян в глинтвейне на любителя, он со своим дивным ароматом придает совершенно удивительный вкус и запах напитку.

На 2 бокала:

- 400 мл красного сухого вина
- 2 ст.л. без горки сахара
- 1 звезда бадьяна
- 1 шт гвоздики
- 1/3 палочки корицы
- 1 маленькое яблочко или мандаринка (фрукты можно класть любые, по вкусу, но на две порции их нужно совсем чуть-чуть)

Подготовить специи.



В сотейник налить вино, добавить сахар, специи и фрукты, очищенные и нарезанные дольками или тонкими ломтиками.



На медленном огне довести смесь до кипения, но **НЕ кипятить!** Разлить по бокалам. Илья Николаевич любит пить глинтвейн через соломинку, а мне нравится вдыхать запах.



Пить, конечно же, сразу, не давая глинтвейну остыть :)



Приятного аппетита!

Комментарии: 1

Александр # 07:09 16.01.2015

Так же, советую добавить в вино 100 мл. вишнёвого сока или апельсинового "фрэша" (на 300 мл. вина). И на мой вкус там не хватает мёда и лимонной цедры. А вот за бадьян респект)