

Svařené bílé víno

Ingredience

- 0,7 l suchého bílého vína
- voda — 0,5 l
- Silný plátek pomeranče
- 4 hřebíčky
- med — 3 lžíce
- Kousek celé skořice
- Jedna hvězdička badyánu
- 2 podrčené tobolky kardamomu
- Silný plátek čerstvého zázvoru
- 1 dcl calvadosu

Postup

Do pánve nalijeme menší část vína, cca 1 dcl a přidáme všechny suroviny kromě calvadosu a badyánu. Přivedeme k varu a krátce povaříme. Stáhneme z plotny a necháme půl hodiny macerovat. Po pár minutách přidáme badyán. Poté vlijeme zbytek vína, calvados, dobře promícháme a pomalu vaříme při 70 st.C. Přecedíme a servírujeme s plátkem pomeranče.