



# Glögg - aromatyczne grzane wino z migdałami i przyprawami korzennymi

W Szwecji, skąd pochodzi, tradycyjnie przyrządzany jest na Boże Narodzenie. Świetnie nadaje się na zimowe wieczory, gdy temperatura na zewnątrz spadnie poniżej - 10°C.

## Składniki:

- 1 butelka (0,75 l) czerwonego wina (najlepiej półsłodkiego)
- 3/4 szklanki cukru (jeśli nie lubisz bardzo słodkich rzeczy, możesz dodać trochę mniej cukru, ale nie mniej niż 1/2 szklanki)
- skórka pomarańczowa, najlepiej ususzona z 1/4 pomarańczy (najlepsza jest skórka ze świeżych pomarańczy, którą przez kilka dni suszymy np. na kaloryferze, a następnie trzemy na tarce)
- 1 kawałek imbiru wielkości połowy kciuka (tniemy go na małe kawałeczki)
- 2 kawałki cynamonu **Uwaga! Cynamon w całości, nie mielony.**
- 10 sztuk goździków (bardzo aromatyczna przyprawa, niezbędna aby glögg smakowicie pachniał)
- rodzynki i migdały (garść rodzynek i dwie garści migdałów - proporcje można zmieniać w zależności od upodobań, migdały musimy obrać ze skórki, aby to zrobić - zalewamy je wrzątkiem i chwilę odczekujemy - skórki powinny ładnie schodzić)
- kilka pestek kardamonu

## Jak to się robi?

Najpierw musimy zagotować 2,5 litra wody. Następnie do wrzątku wrzucamy przyprawy (imbir, cynamon, skórkę pomarańczową, goździki i kardamon) i gotujemy przez ok. 30 min. na małym ogniu, bez przykrycia. Po pół godziny przelewamy wywar przez sitko do drugiego garnka, gdzie mieszamy go z cukrem i winem. Można dodać 100 ml wódki dla wzmocnienia. Mocno podgrzewamy, NIE GOTUJEMY i w międzyczasie wrzucamy rodzynki i migdały. Kilka migdałów można też wrzucić na dno kubków. Po kilku minutach gorący napój podajemy w niewielkich kubkach (koniecznie kubki, nie szklanki, i koniecznie gorący). Gotowe!