Grzany cydr

Nic tak skutecznie nie rozgrzeje w chłodny jesienny wieczór jak grzany cydr.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

35 minut

LICZBA PORCJI:

13

SKŁADNIKI:

3 kawałki cynamonu (7,5 cm)
3 goździki
2 ziarna ziela angielskiego
1 liść laurowy
3 litry cydru lub soku jabłkowego
1/4 szklanki soku pomarańczowego
1/4 szklanki soku z cytryny
1 łyżka skórki otartej z pomarańczy
2 łyżki brązowego cukru
szczypta soli
1–1 i 1/2 szklanki brandy

PRZYGOTOWANIE:

1) Zawiązać w kawałku gazy cynamon, goździki, ziele angielskie i liść laurowy.

2) Wlać do rondla cydr i soki, dodać skórkę z pomarańczy, cukier i sól. Włożyć woreczek z przyprawami. Gotować na małym ogniu 30 minut.

3) Usunąć woreczek z przyprawami. Odcedzić napój i ewentualnie dodać brandy.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 szklanka (bez brandy) zawiera: 122 kcal, 0 g tłuszczów (w tym 0 g NKT), 0 mg cholesterolu, 35 mg sodu, 31 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, śladowe ilości białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock