

Инструкция по приготовлению Глинтвейн «Красная жара»

Уважаемый покупатель! Вы приобрели набор для глинтвейна «Красная жара».

«Красная Жара» – глинтвейн для любителей яркого насыщенного аромата. Обладает сильным согревающим действием. Имеет повышенную концентрацию специй, очень богатый аромат.



СОСТАВ

- изюм;
- имбирь;
- корица;
- бадьян;
- кардамон;
- гвоздика;
- ямайский перец (душистый);
- мускатный орех.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- ❖ Возьмите бутылку качественного сухого красного вина (0,75 л).
- ❖ Вылейте вино в эмалированную кастрюлю, добавьте содержимое набора для глинтвейна, сахар по вкусу. Для лучшего аромата возьмите апельсин, разрежьте его на 4 части и выжмите в кастрюлю. Выжатые дольки опустите в вино.
- ❖ На среднем огне, при периодическом помешивании, нагрейте вино до 80°C или до появления первых мелких пузырьков. Не кипятите глинтвейн!
- ❖ Дайте глинтвейну настояться по крышке 40-50 минут. Аромат специй раскрывается постепенно.
- ❖ Нагрейте глинтвейн до желаемой температуры и разлейте через ситечко в толстые бокалы из прозрачного стекла.
- ❖ Бокалы можно украсить дольками апельсина. Подавать горячим.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить при температуре до +20°C и относительной влажностью воздуха не более 75%.