

VIN FIERT [PERFECT AROMAT] | Vin Fiert cu Scorțișoară | Vin Fiert Rețeta



VIN FIERT [PERFECT AROMAT] | Vin Fiert cu Scorțișoară | Vin Fiert Rețeta



Nu îmi imaginez iarna fără vin fiert. Un vin fiert perfect aromat, care te încălzește și te binedispune. Aromele acestui vin, îmbogățite cu scorțișoară, puțin piper, anason stelat, coajă de portocală și câteva cuișoare, sunt încarnarea perfecțiunii. Aroma acestui vin fiert cu coajă de portocală și alte mirodenii îl face candidatul ideal pentru serile friguroase de iarnă, când cauți ceva să te încălzească.

- 1,5 L vin roșu sau negru
- 1-2 portocale bio
- 150 g zahăr
- 2 buc anason stelat
- 1/2-1 linguriță de piper boabe
- 4-5 cuișoare
- 1 baton scorțișoară

1. Într-o cratiță, adaugă 1.5 litri de vin roșu.



2. Adaugă 150 g de zahăr în vin (ajustând cantitatea în funcție de dulceața vinului și preferințele personale).

3. Adaugă jumătate de linguriță de boabe de piper, 4-5 cuișoare, un baton de scorțișoară, și 2 stelute de anason stelat.



4. Adaugă coaja rasă de la o portocală bio și sucul de la aceeași portocală.

5. La final, adaugă 15 ml esență de rom.

6. Pune cratița pe foc mediu și așteaptă până când vinul aproape începe să fiarbă.

7. Odată ce vinul este aproape de punctul de fierbere, reduce focul la minim și lasă-l să fiarbă ușor timp de 5-7 minute.



8. Aroma boabelor de piper va adăuga o notă piperată vinului, fără a-l face iute.

9. După ce vinul s-a infuzat suficient, se poate servi fierbinte.

