



Omena-teeglögi

Aineet: 1/2 litraa valmista omenamehua
1/2 litraa valmista teejuomaa
noin 1 dl glögin maustelientä
sokeria

Mausteliemi:

1 litra vettä
2 palaa inkivääriä
2 kanelitankoa
40 kokonaista neilikkaa
2 rkl kokonaisia kardemumman siemeniä

Valmistus: Keitä mausteita vedessä noin tunti. Jäähdytä seos ja siivilöi se. Säilytä pullossa tai tölkissä jääkaapissa.

Kuumenna omenamehu, tee ja mausteliemi ja mausta sokerilla maun mukaan. Laita jokaiseen glögimukiin muutama rusina ja kuorittu manteli. Nauti lämpimänä.

www.superkokki.com