



Glögin mausteliemi

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

Valmistus: Jos tarjoat glögiä usein, kannattaa keittää kerralla reilu annos maustelientä. Mausta sillä juomasekoitus tai punaviini makusi mukaiseksi.

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

www.superkokki.com