



Punainen glögi

Aineet: 1/2 litraa rypälemehua
1/2 litraa mustaherukkamehua
noin 1 dl glögin maustelientä
fariinisokeria
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 mehut ja mausteliemi ja mausta maun mukaan sokerilla. Pane jokaiseen glögimukiin muutama rusina ja kuorittu manteli.

www.superkokki.com