Глинтвейн «Апельсиновый рай»

Красное сухое вино – 750 мл;
Апельсиновый сок – 500 мл;
Палочки корицы – 2 шт;
Коричневый сахар – 125 г;
Апельсин – 1 штука.

В большой кастрюле смешать свежевыжатый сок красных апельсинов с крепким красным вином (лучше с содержанием спирта 15%). Добавить сахар, разломанные на несколько частей палочки корицы, дольки апельсина и апельсиновую цедру.

Поставить кастрюлю на умеренный огонь и помешивать до растворения сахара. Держать на слабом огне 10 минут, не доводя до кипения, чтобы не уменьшилось содержание алкоголя.

Разлить в стеклянные кружки. Подавать горячим.