

Красное сухое вино – 750 мл;

Апельсиновый сок – 500 мл;

Палочки корицы – 2 шт;

Коричневый сахар – 125 г;

Апельсин – 1 штука.

Глинтвейн «Апельсиновый рай»

В большой кастрюле смешать свежавыжатый 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.