

## Forralt bor kicsit májaskópp

Szerző: -ka-pá-r-

2014. december 25.

Utolsó frissítés: 2014. december 25.

Á

- 2 ½veg (1,5 liter) vörössbor
- 20 dkg barnacukor
- 2 db Earl Grey tea filter
- 4 db ujjnyi fahéj
- 1 db vaniliarúd
- 5 db csillagánizs
- 5 db kardamom termés
- 1 ek egysz szegfűszeg

- 2 dl portorico rumEgy megfelelő méretű fazékban a cukorból 2-3 dl borral szirupot főzünk. Ebbe beledobjuk a cimkétől megszabadított teafiltereket és a fűszereket (a vaniliát hosszában kettévágva, a kardamomot pedig kissé megtérve), amelyekkel további 2-3 percig forraljuk a szirupot. Ezután felöntjük a maradék borral, lefedjük, és az egyszet gyűngyűzsig forrásátjuk, de nem forraljuk fel teljesen, hogy a borban levő alkoholt ne párologtassuk el. Ha ezzel is megvagyunk, vegyük le a fazekat a tűzről és meleg helyen pihentessük kb. 10-15 percig, hogy a fűszerek aromái teljesen kioldódhassanak, majd öntsük hozzá a rumot és szűrjük a bort csészékbe. Díz-táskát a használt csillagánizsból és a fahéjból is tehetünk az egyes csészékbe, de adhatunk még narancsszeleteket, vagy bármilyen citrusféléből vágott forgácsokat. Hálapajtolás, tölőli tőrők vagy szőnyközben letmentés lehet 1-2 bűgrőnyei ebből a finom, forrás italból.