

Forralt bor kicsit májiskápp

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 főzzünk. Ebbe beledobjuk a cimkésített teafiltereket és a fűszereket (a vaniliát hosszában kettévágva, a kardamomot pedig kissé megtérve), amelyekkel további 2-3 percig forraljuk a szirupot. Ezután félintjük a maradék borral, lefedjük, és az egyszet gyűngyűzsig forrósítjuk, 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 intjük hozzá a rumot és szűrjük a bort csészékbe. D-szűtősként a használt csillagánizsból és a fahéjból is tehetünk az egyes csészékbe, de adhatunk még narancsszeleteket, vagy bármilyen citrusféle hűtőanyagot is. Hűtőlétől, tőlétől vagy szűnkésztésben letmentés lehet 1-2 bűgrűnyit ebből a finom, forrós italból.