



Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

### **Piwno grzane z przyprawami**

Ważne, żeby skórka pomarańczowa była w syropie

#### **Składniki:**

- cukier, 1 szczypta
- skórka pomarańczowa, 1 łyżecz.
- goździki, 4 szt.
- cynamon laska, 0.2 szt.
- piwo jasne, 2 szkl.

#### **Sposób przygotowania:**

Część piwa wlać do rondelka, dodać cynamon, goździki i skórkę pomarańczową, szczelnie przykryć i gotować 1–2 min. Gorący płyn odcedzić, posłodzić i wymieszać z pozostałym podgrzany piwem. Napój przelać do dzbanka i rozlewać do szklanek.

