



Tekst i zdjęcie: **HausHuehner** - Kuchcik (146)

Winko sw. Hildegardy

przepis za pośrednictwem pani Stefanii Korżawskiej

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- ocet jabłkowy, 3 łyżk.
- miód, 5 łyżk.
- wanilia w łaskach, 1 szt.
- kardamon mielony , 2 łyżk.
- cynamon mielony, 2 łyżk.
- natka pietruszki, 2 szkl.

Sposób przygotowania:

garsc świeżej natki pietruszki, 4`łyżki glogu wkładmy do naczynia, dodac kardamon lub cynamon lub wanilie, zalewamy białym winem, szczelnie zamykamy naczynie i zostawiamy na tydzień na słońcu, po przecedzeniu napój gotowy jest do spożycia, w wersji do przechowania na zimę dodac miód i ocet jabłkowy lub wymiennie sok z cytryny, zapasteryzowac, zlać do butelek, spożywać jak sok dolewając do gorącej herbaty, smacznego :) dobre na problemy z krążeniem :)

