

- **Ett enkelt klassiskt glöggrecept!**
- Ingredienser
- 70 centiliter rött vin
- 10 centiliter vodka
- 1,5 deciliter ljus muscovado råsocker
- 10 st kryddnejlikor
- 2 bitar kanel
- 1 bit pomeransskal
- 1 bit torkad ingefära



Gör så här

- **1** Värm upp vinet. Tillsätt vodka, muscovadoråsocker, kryddnejlika, kanel, pomeransskal och ingefära och ställ svalt 1-2 dygn. Men varför vänta?
- **2** Sila. Värm glöggen och servera.

