



## Joulun glögi

### AINEKSET:

- 4 dl vettä
- 1 dl sokeria
- 2 kanelitankoa
- 10 kokonaista neilikkaa
- 1 tl kardemumman siemeniä
- pala inkivääriä
- 1 dl mustaherukkamehua
- 1 pullo (0,75 l) punaviiniä



Mittaa mausteet kattilaan. Lisää sokeri ja mustaherukkamehu. Kuumenna ja anna kiehua, kunnes seos sakenee siirapiksi, eli noin 10 minuuttia. Ota kattila pois liedeltä.

Lisää kattilaan punaviini ja sekoita hyvin. Siivilöi mausteet pois. Lämmitä, mutta älä päästä kiehumaan.

Kaada juoma lasihin ja koristele tähtianiksilla ja kanelitangoilla. Tarjoa glögi heti.