



- ✓ ipari konyhák tervezése
- ✓ teljes körű kivitelezés
- ✓ szerviz és karbantartás
- ✓ tanácsadás
- ✓ professzionális gépek

Glögg – skandináv fűszeres forralt bor

Adag: kb. 1 liter (4–6 adag)

Elkészítési idő: 15 perc

Pihentetési idő: 30 perc

Nehézség: könnyű

Hozzávalók – klasszikus glögg

750 ml száraz vörösbor

100 ml vodka vagy aquavit

80 g barna cukor

1 db bio narancs héja

2 db fahéjrúd

5–6 db szegfűszeg

5 db zöld kardamom

1 csipet őrölt gyömbér

Tálaláshoz

40 g mazsola

40 g hámozott mandula

Elkészítés

A vörösbort, a cukrot és a fűszereket egy lábasban alacsony hőfokon melegítsd fel. Forralni tilos. Vedd le a tűzről, add hozzá az alkoholt, majd lefedve pihentesd legalább 30 percig. Szűrd le tálalás előtt.

Fine Dining változat

A fine dining verzió kevesebb cukorral és visszafogottabb fűszerezéssel készül. Prémium vörösborral és aquavittal elegánsabb, szárazabb karakter érhető el.

Tálalás

Előmelegített pohárban vagy bögrében szolgálj fel. Poharanként 1 teáskanál mazsolát és 1 teáskanál hámozott mandulát adj hozzá.