

# Medový svařák s pomerančem

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

1 litr	červené víno
4 ks	skořice celá
4 ks	badyán
asi 10 ks	hřebíček celý
2 ks	pomeranč
podle chuti	med



## Postup přípravy

Do hrnce nalijeme červené víno a vhodíme do něj celou skořici, hvězdičky badyánu a hřebíčky. Z pomerančů vymačkáme šťávu a dáme ji k vínu a koření. Nyní víno zahřejeme, ale před bodem varu odstavíme z plotny. Do sklenic dáme podle chuti tekutý med a svařák na něj nalijeme (i s kořením). Ihned podáváme.