

Jõuluvürtsine alkoholivaba glögi



Jõuluvürtsine alkoholivaba glögi

Kui otsid jõululauale pidulikku pühadejooki või vajad veidi kosutust oma kehale ja hingele külmal ajal, siis see glögiretsept väärrib järele proovimist! Rikkaliku maitsebuketiga soojendav ja naturaalne glögi saab kindlasti sinu ja su külaliste lemmikuks jõulujoogiks.

Kogus: kahele

Valmistusaeg: 30 minutit

Raskusaste: kerge

Vaja läheb:

- 300ml naturaalselt magustamata õunamahla
- 300ml naturaalselt magustamata pohla, jõhvika või mustsõstramahla
- 2-3 viilu värsket apelsini
- 2 tähtaniisi tähekest
- u ½ tl kardemoni
- 2-3 kaneelipulka (kaneelikoort)
- soovi korral 1-2 tl vahtrasiirupit
- ½ tl nelki

Kuidas teha?

Vala mahl koos vürtside ja apelsiniviiludega potti ning lase keema tõusta. Kuumuta keskmisel kuumusel 20 minutit ning seejärel keera kuumus kinni. Lase glögil veel 10 minutit kaane all seista ning soovi korral sega sisse ka vahtrasiirup. Serveeri ja naudi koheselt!