

1 pomarańcza  
1 cytryna  
200 g wody  
750 g [czerwonego wytrawnego wina](#) (idealnie nadaje się do tego [Dornfelder](#) )  
100 g rumu (opcjonalnie)  
50 g cukru  
8 szt. goździków  
ćwierć łyżeczki cynamonu

- pomarańczę i cytrynę obrać, wydestkować i pokroić na ćwiartki, włożyć do naczynia miksującego, wlać wodę i zmiksować - 15 sek., obr. 10
- dodać wino, rum, goździki, cynamon, podgrzać - 8 min., obr.2, temp. 90 st.
- do naczynia miksującego włożyć koszyczek, przytrzymując go przelać wino do kieliszków lub kubków, podawać gorące

*Uwaga: można użyć większej ilości przypraw oraz udekorować wino plasterkami cytryny lub pomarańczy.*

*Grzane wino pięknie pachnie i doskonale rozgrzewa w chłodne wieczory.*