



Portvinsglögg

Ingredienser 1 personer

1 st	rödvin, flaska (75 cl)
1 st	portvin, liten flaska rött (37 cl)
0,5 msk	kardemummakärnor
1 st	kanelstång
8 st	nejlikor, hela
1 dl	farin, brun

Tillagning

Portvin ger glöggen en rundare och fylligare smak. Servera med skållade mandlar och russin.

Mängd: ca 1,5 liter.

1. Blanda alla ingredienser i en kastrull. Låt dra ca 3 timmar.
2. Hetta försiktigt upp glöggen till kokpunkten, den får inte koka. Sila ifrån kryddorna.
3. Servera glöggen varm med russin och skållad mandel.