

## POLEWKA WINNA Z KORZENIAMI

### **Składniki:**

1,5 l czerwonego wytrawnego lub słodkiego wina  
1 litr wody  
5-6 goździków  
kawałek kory cynamonowej  
kółeczko skórki cytrynowej, grejpfrutowej lub pomarańczowej  
10 dkg cukru  
1/2 szklanki 18% słodkiej śmietanki

### **Przepis:**

W rondlu podgrzać wino z dodatkiem 1 litra wody, przypraw, skórki cytrusowej i cukru. Gdy polewka zawrze, odstawić ją pod pokrywką na 10 minut w ciepłe miejsce i tuż przed podaniem zaciągnąć śmietanką.