

КУВАНО ВИНО (рецепт од Џејми Оливера):

- 2 флаше црног вина
- 2 мандарине
- 1 лимун
- 1 лимета
- 200 г шећера
- 6 каранфилића
- 1 штапић цимета
- 1 штапић ваниле
- 2 звездаста аниса



Ољуштите мандарину, лимету и лимун и исецкајте их на мале комаде. У велики лонац ставите шећер и уз лагано мешање пустите да се отапа на средњој температури, потом додајте кору цитруса, па све залијте соком мандарине. Додајте каранфилић, штапић цимета и ловор. Штапић ваниле исцедите уздужно и додајте га у лонац, кратко промешајте и прелијте вином тек толико да прекрије све састојке.

Оставите на лаганој ватри да се смеша кува око 5 минута док се шећер у потпуности не растопи након чега ћете добити густу сируп. Добијени сируп база је за савршено укусно кувано вино из којег остатак алкохола накнадно помешан на овај начин неће изветрети.

Када је ваш сируп попримио кремасту структуру, смањите ватру и у лонац додајте анис и налијте остатак вина. Лагано све загревајте око пет минута, пазећи да не проври, потом вино наточите у чаше и послужите.

Савет: састојке у рецепту можете смањити или додати неке своје омиљене у зависности од укуса који преферирате. Најважније је да следите поступак припреме сирупа који је база за савршени укус куваног вина.

Кувано вино које смо пили у КАУП-у, 11. јануара:

На 3 литре црног:

- непуна чаша шећера
- 15 сувих шљива, кајсија и смокава;
- сок од две поморанџе и кора од једне;
- 1 јабука, 1 крушка;
- мало рума (да појача постојећу арому, никако да надјача винску!) и мало прополиса у чврстом стању

Зачини: 5 каранфилића, мускатни орашчић и цимет (штапић)



Припрема: у посуду ставити шећер и растопити на тихој ватри, па прелити једном чашом воде. Суво воће сечем ситније, а свеже крупније, на коцке. Када се раствори карамел, сипати вино и суво воће, а јабуку и крушку додати када се загреје. Кувати пола сата, а зачине додати 10 минута пре скидања са ватре.