



Grzany Miód

SKŁADNIKI

- 200 ml miodu pitnego
- trzy goździki
- jedna łyżeczka miodu
- trzy plasterki świeżego lub suszonego jabłka
- łyżeczka rodzynek
- trzy migdały
- szczypta cynamonu i imbiru
(zamiennie można dodać świeży imbir i laskę cynamonu, grzaniec będzie bardziej dekoracyjny)

Miód pitny wlewamy do garnka, dodajemy pozostałe składniki, mieszamy, Podgrzewamy uważając, aby miód się nie zagotował (temp. max 80 stopni).

Przelewamy do naczynia i podajemy.

Na bazie powyższego przepisu można zrobić grzaniec bezalkoholowy zastępując miód pitny np. sokiem jabłkowym.