

יין חם ומתובל.

רכיבים:

½ כוס סוכר

¼ כוס מים

10 שיני שום שלמות

1 כפית קינמון טחון

3 גרגירי פלפל שלמים

אגוזי מוסקט טחונים (לפי הטעם)

1 תפוז סחוט

1 בקבוק יין אדום

אופן ההכנה:

1. מערבבים את כל החומרים פרט ליין במחבת, ומרתיחים במשך 5 דקות.
2. הנמיכו את החום, הוסיפו את היין וחממו עד הרגע שלפני הרתיחה (נסו להמנע מהגעה לרתיחה, שהאלכוהול לא יתנדף).
3. מזגו לכוסות והגישו חם.