

Karmelowy cydr

Przepis na napój idealny na świąteczne dni

 Czas na High: 0-

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: 2-3H

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 8 szklanek cydru jabłkowego lub soku jabłkowego
- 1 filiżanka syropu o smaku karmelowym
- 1/4 filiżanki soku z cytryny
- 1 laska wanilii
- 2 laski cynamonu 3 cale
- 1 łyżka stołowa całego ziela angielskiego
- Bitą śmietaną, gorącą polewą do lodów karmelowych i laski cynamonu, opcjonalnie
-



Wykonanie:

W wolnowarze o pojemności 2,4l połączyć cydr jabłkowy, syrop karmelowy i sok z cytryny. Rozdzielić laskę wanilii i wyskrobać nasiona dodać je do cydru. Umieścić ziarenka, laski cynamonu i ziele angielskie na podwójnej grubości ściereczce, podnieść rogi ściereczki i związać sznurkiem, tworząc woreczek. Dodać do mieszanki cydru.

Przykryć i gotować na LOW przez 2-3 godziny lub do czasu, aż się podgrzeje. Wyrzucić torebkę z przyprawami. Wlać cydr do kubków udekorować bitą śmietaną, polewą karmelową i dodatkowymi laskami cynamonu, jeśli jest taka potrzeba.