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
• Bita śmietana, gorąca polewa 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.