



## רכיבים

- אגס גדולים, קלופים אך עם העוקץ (או 2 אגסים קטנים לכל סועד)
- כוסות יין אדום
- כוס מים
- כפות סוכר לבן
- מקלות קינמון טחון
- מקלות ציפורן
- גרם שוקולד מריר
- כפות חלב
- כף מרגרינה

## הכנה

1. מניחים את האגסים "בעמידה" ובצפיפות בסיר שטוח.
2. מערבבים בקערה את היין עם המים, הסוכר, הקינמון והציפורן ויוצקים על האגסים. מביאים לרתיחה.
3. מנמיכים את הלהבה. מכסים את הסיר ומשאירים סדק קטן במכסה כדי שהסירופ לא יגלוש. מבשלים כ-20 דקות.
4. להכנת סירופ השוקולד: שמים בקערית קטנה את השוקולד, שבור לקוביות, מוסיפים את הנוזלים ואת המרגרינה, מניחים מכסה פלסטיק מעל ומחממים במיקרוגל בעוצמה מלאה כ-2 וחצי דק'.  
מוציאים ומנסים לבחוש. יכול להיות שיהיה צורך להוסיף עוד כף נוזלים ולבשל עוד זמן מה במיקרו.
6. מגישים את האגסים חמים, עם כף סירופ יין ועם כף סירופ שוקולד יצוק מעל. לגרסת פרווה - ניתן להמיר את החלב למיץ תפוזים באותה הכמות, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

40 דקות

6 servings 6