אגסים ביין

רכיבים

- אגסים טריים בשלים קטנים ומוצקים קלופים
- 1/2 1/2 ליטר יין מרלו
- 1/2 1/2 ליטר יין שרדונה
- כוסות סוכר לבן
- מקלות קינמון טחון
- גרם ציפורן שלמה
- גרם פלפל אנגלי שלם
- 1/2 1/2 כוס אגוז פקאן קלויים
- 1/2 1/2 כוס אגוזי מלך קלויים

הכנה

1. מערבבים בסיר אחד את יין המרלו, כוס סוכר, מקל קינמון, מחצית הציפורן ומחצית הפלפל.
2. לסיר השני מוזגים את יין השרדונה ואת יתר התבלינים והסוכר.
3. מוסיפים לכל סיר שישה אגסים ומבשלים כחצי שעה על להבה בינונית.
4. מניחים על צלחת עמוקה אגס אחד מכל סוג.
5. מוזגים מעט מהנוזל ומקשטים במקל קינמון, עלי מנטה ובאגוזים הקלויים.

60 דקות

4 servings 4