



# סיידר חם מתובל

מתכון מאת V-ZUG Ltd.



Preparation	10 Mins
Cooking time	20 Mins
מנות	6

הנאה מחממת לעונה הקרה: סיידר התפוחים החם הזה משלב בתוכו את טעם התפוח עם קינמון, ציפורן וג'ינג'ר טרי. מה שהופך אותו למשקה מתובל מושלם, לא אלכוהולי. לערבי חורף נעימים או כהתחלה ממריצה ליום - ללא אלכוהול, אבל מלא טעם!

## מרכיבים

- ליטר מיץ תפוחים 1
- מ"ל מים 200
- מקל קינמון 1
- ציפורן 3
- כוכב אניס 3
- ס"מ ג'ינג'ר, פרוסות 3
- שקית תה ארל גריי 2
- תפוז, פרוסות דקות 1
- כף סירופ מייפל 2
- לימון, רק מיץ 1
- תפוח עץ, פרוסות דקות 1

## הכנה

שמים במחבת את מיץ התפוחים ואת כל המרכיבים יחד עם פרוסות התפוז ומחממים מעט לפני סף הרתיחה. מנמיכים את האש, משאירים לכ-5 דקות, מסירים את שקיות התה. מוסיפים את סירופ המייפל ומיץ הלימון ונותנים לזה להתבשל עוד 5 דקות. יוצקים מיץ תפוחים דרך מסננת לכוסות ומקשטים בפרוסות תפוחים.

## עצות

אפשר לערבב מעט קלבדוס או וודקה לפני ההגשה - לגימור עדין וארומטי עם אלכוהול.





## אביזרים

---

כוסות של כ-200 מ"ל 6

