Безалкогольный глинтвейн

На 100 грамм:
Калорийность: **51,93 ккал.**
Белки: **0,37 г.**
Жиры: **0,02 г.**
Углеводы: **13,32 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/bezalkogolnyj-glintvejn/

Ингредиенты:
- виноградный сок 1 л
- корица 4-5 палочек
- бадьян 2-3 звездочки
- апельсин 1 шт

Приготовление:
Сок наливаем в кастрюльку или турку, добавляем специи пару кружочков апельсина с кожурой, ставим на небольшой огонь. Как вино, сок нельзя доводить до кипения. Достаточно нагреть до 70 градусов.
Подавать лучше в прозрачных стаканах с ручкой. В каждый стакан можно положить по кружочку апельсина и палочке корицы.
Также можно добавить гвоздики, немного мускатного ореха и пару долек лайма. В холодные зимние дни я люблю натирать немного имбиря, тогда глинтвейн получается островатым.