

Grzane piwo



Składniki

1 litr piwa

1/2 pomarańczy

8 goździków

1/2 łyżeczki cynamonu

1/2 łyżeczki kardamonu

Szczypta imbiru

Opis wykonania

Dodatek przypraw skutecznie rozgrzewa w chłodne i ponure wieczory.

Grzane piwo nie tylko rozgrzewa, ale i orzeźwia, co szczególnie przydaje się, gdy aura nie rozpieszcza.

Opis przygotowania:

Pomarańczę sparz wrzątkiem i wyciśnij z niej sok.

Piwo przelej do rondla. Dodaj do niego przyprawy, sok oraz wyciśniętą część pomarańczy.

Podgrzewaj na małym ogniu pilnując, aby nie zagotować całości.

Przed podaniem wyciągnij pomarańczę.

Gotowe grzane piwo udekoruj świeżymi plasterkami pomarańczy.

TIP

Do piwa możesz dodać niewielką ilość miodu.

Jeśli wykorzystasz świeży imbir, piwo będzie miało bardziej wyrazisty smak.