**Glögg**

**- hverja flösku af rauðvíni -**

Einn biti **engifer**

1-2 bitar **kanill**

10 **negulnaglar**

Steyttar **kardimommur**, amk. 5 hylki. Þetta er sett í 3-4 dl af **vatni** og látið sjóða í uþb. 20 mín.

**Appelsínuberki** (1/4) eða **mandarínuberki** er bætt í undir lokin. Vökvinn er nú síaður.

1 dl (85 g) af **sykri** er nú bætt í vökvann.

Þennan vökva, sem er ennþá 2-3 dl, má kæla og geyma til næsta dags. Ef nota á glöggina strax er flösku af rauðvíni hellt útí pottinn og glöggin síðan hituð í uþb. 50 ֯C, en ekki meira.

Glöggina má bera fram í pottinum. Meðlæti eru bleyttar og hitaðar **rúsínur** og afhýddar **möndlur**. Því þarf að hafa greiðan aðgang að teskeiðum. Glöggina má framreiða í litlum kaffibollum t.d.

MVM