

GLÖGG

5 l svagdricka
2 kg strösocker
50 g jäst
1 påse hel kardemumma
2 påsar hela nejlikor
3 hg russin

Blanda allt utom sockret i ett kärl. Tillsätt 3 dl socker varje dag. Rör väl så att sockret löses upp. När allt socker är i kärlet (efter ca 1 vecka) skall glöggen stå ytterligare 5 veckor under lock

Sila ifrån russin och kryddor - tappa på flaskor - värm - NJUT!

Vi har de senaste åren lagt till en påse pomeransskal med gott resultat.