



www.vartskafferisverige.se

Julglögg

Ingredienser 9 flaskor:

5 liter lingon (alternativt 2.5 liter lingon/2.5 liter röda vinbär)

5 liter vatten, 2 påsar kanel

2 påsar hel kardemumma, 2 påsar hel nejlika

2 kg socker

Koka ca 15-20 minuter, sila bort bär och kryddor. Rör i sockret och häll sedan glöggen i väl rengjorda flaskor och förslut omgående. Kyl ner.

Förslag: *Du kan använda 5 liter svarta vinbär i stället för de röda bären.*

Receptet går att halvera.

Kan drickas värmd som glögg eller som måltidsdricka, då utspädd.

Smaka dig fram till hur mycket du vill späda den beroende av hur mycket du vill att det ska smaka.