Vin chaud

-

Pour environ 6 personnes
Cuisson : 20 min
Ingrédients

- ¾ de l de vin rouge
- 1 l d'eau
- 300g de sucre
- cannelle
- écorce de citron

Préparation

Faire cuire le tout, passer et servir bouillant.

Recette tirée du livre : « Cuisine & traditions au Pays de Fribourg ». Editions La Sarine.