



Glöggrecept

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



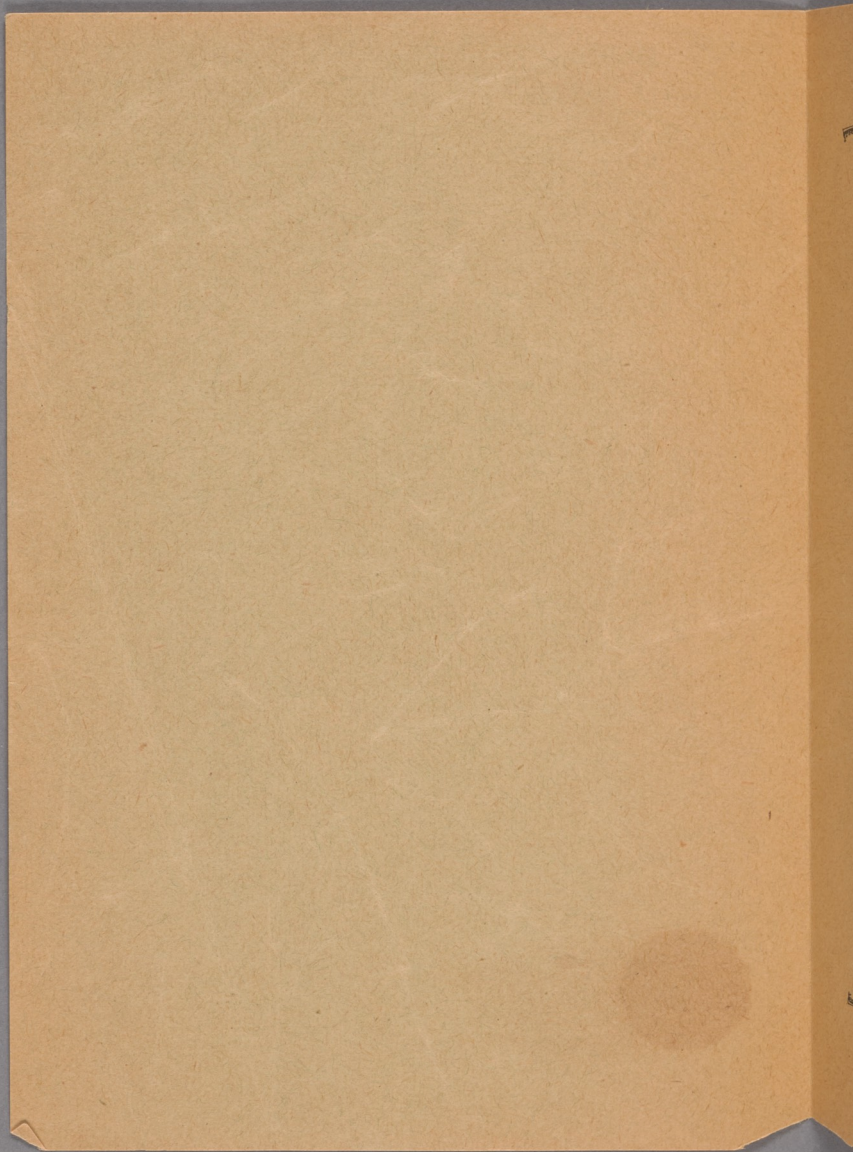
National Library
of Sweden





Glöggrecept







GLÖGG

- 1 st. nejlika
- 2 „ kardemummor
- 1 „ fikon
- 1 stång kanel
- 12 st. russin (klyves)
- 12 „ mandlar (klyves och skalas)
- 1 „ pomeransskal
- 1/4 citron
- 1/2 flaska pilsner
- 2 hg. strösocker
- 1 2 tesked kulör

Ovanstående blandas och uppkokas under en tid av
ca 10—15 minuter, därefter blandas detsamma med
1 liter brännvin.

Eftertryck förbjudes





KUNGL. BIBL.
1993 -11- 1 2
STOCKHOLM