

# Rødvinskogte svesker

## Vareforbrug: 5 kuverter

0,25 kg svesker

½ fl. rødvin

1 appelsin

0,2 kg. Sukker

2 stk. hel kanel

## Fremstilling:

Udstenet svesker kommes i en gryde, rødvin hældes henover, appelsinen vaskes godt og den skæres i skiver og kommes i gryden. Resten af ingredienserne kommes i og det hele sættes over og skal koges ved svag varme til lagen har jævnet sig.

Sveskerne kan serveres til oste på julebordet.

**Glædelig jul**  
**Café Glad**  
**Marianne Kofod Hansen**