

## **Хлебный суп**

На 10 порций

500 г черного хлеба  
200 г черной смородины  
300 г темного пива (можно  
использовать домашнее пиво)  
200 г сахара  
150 г воды  
мускатный орех



Перемешайте все ингредиенты в кастрюле, добавьте тертый мускатный орех. Отварить до загустения и тщательно перемешать.

## **Глинтвейн с клюквой**

200 мл глинтвейна (горячего вина со специями)  
100 г сушеной клюквы

Нагревайте вино с сушеной клюквой 15-20 минут. Для более насыщенного вкуса оставьте клюкву в вине на ночь в холодильнике.

## **Молочный снег**

400 мл молока

Налейте молоко в широкую посудину и заморозьте на ночь. Поскребите вилкой замороженное молоко, чтобы посыпать хлебный суп снежинками.

Рецепт Сандера Вязрта