

Havajský punč

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 7

- ananas 0.5 plechovka
- bílé víno 1.2 l
- voda 1.2 l
- třešňovice 2 dl
- vanilkový cukrový sirup 3 cl

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

1. Na malé kostičky pokrájený ananas dáme do hrnce a přilijeme šťávu z ananasu, víno, vodu, cukrový sirup
2. Hrncel postavíme na oheň a zahřejeme, nevaříme
3. Do předem nahlátých sklenic naběračkou podělíme ovoce a zalijeme horkým nápojem
4. Dolijeme do jednotlivých sklenic třešňovici a ihned podáváme.

Poznámka:

U přípravy punčů se snažíme dodržovat tato pravidla:

- voda musí být čerstvě svařená
- nikdy nenaléváme horkou vodu přímo na destilát (potlačíme tím aroma lihoviny)
- destilát naléváme nejlépe těsně před podáváním na konci přípravy
- sklenice na punče předem nahřejeme a dbáme, aby nebyly mastné
- příliš nesladíme.