

# Horká sangia s pomerančovou šťávou

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- pomeranče 3 ks
- jabka 2 ks
- citrón 2 ks
- badyán 2 ks
- celá skořice 2 ks
- kostkové víno 1 kostka
- suché červené víno 1 l
- sirup s granátových jablek 100 ml

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Pomeranč omyjeme horkou vodou a kostkou cukru otřeme kůru
2. Ze všech pomerančů vymačkáme šťávu
3. Pomerančovou šťávu a víno ohřejeme, ale nevaříme
4. Přidáme badyán a skořici a necháme 10 minut táhnout
5. Jablka omyjeme, vykrojíme jádřince a nakrájíme na kostičky
6. Citróny omyjeme horkou vodou, nakrájíme je na kolečka a kolečka potom na čtvrtiny
7. Citrón, jablka a pomerančovou kůru s kostkou cukru přidáme do punče a nápoj osladíme sirupem.