

Štěpánský punč

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Červené víno 1000 ml
- Cukr 5 lžíce
- Rum 50 ml
- Ananas 1 ks
- Koktejlové ovoce 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do hrnce nalijeme vodu, vysypeme obsah obou plechovek i se šťávou, dobře promícháme a vše uvedeme do varu.

Vroucí základ punče osladíme (ale taky nemusíme), přilijeme víno, ale už nevaříme. Pouze zahřejeme asi na 60 °C - nemusíme mít teploměr, určitě odhadneme.

Do hrníčku nebo skleničky z varného skla nalijeme panáka rumu a zalijeme ho punčem (včetně ovoce).

Štěpánský punč podáváme horký a se lžičkou na ovoce.