

Vánoční punč pro dospělé

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 10

- Citrón 1 ks
- Hřebíček 10 ks
- Skořice 1 ks
- Pomeranč 1 ks
- Bílé víno 1 l
- Vanilkový lusk 1 ks
- Vanilkový cukr 4 ks
- Rozinky 200 g
- Becherovka 1 dl

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Slovensko

Počet porcí: 10

Postup:

Do hrnce dáme vařit bílé víno, 1 dl becherovky, vanilkový lusk, hřebíčky, skořici a vanilkové cukry. Citron a pomeranč dobře umyjeme a nakrájíme na kostky i s kůrou. Přidáme do hrnce a pomalu vaříme 1 hodinu, až se chutě a vůně spojí.

Ve druhé misce připravíme marinované rozinky. Rozinky uložíme do misky a zalijeme 0,5 dl becherovky. Necháme marinovat asi 10 minut.

Připravený punč naléváme do pohárů, do kterých jsme předtím uložili marinované rozinky.

Vánoční punč pro dospělé si samozřejmě můžeme připravit kdykoli v roce.