

Jemný punč z bílého vína

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Cukr krystal 300 g
- Sušené švestky 1 hrst
- Koktejlové ovoce 1 ks
- Badyán 3 ks
- Skořice 1 ks
- Voda 150 ml
- Bílé víno 1 l
- Rozinky 1 hrst
- Rum 300 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Švestky a rozinky nakrájíme nadrobno.

Vodu s cukrem a kořením uvedeme do varu. Přidáme rozinky i švestky a nalijeme celý obsah konzervy. Opět uvedeme do varu a pak vypneme.

Přelijeme do velkého skleněného džbánu, přilijeme víno i rum a promícháme.

Jemný punč z bílého vína ihned podáváme ve sklenicích z varného skla a dlouhou lžící na ovoce. Punč

ovšem můžeme nechat vychladnout a podávat studený. Koření před podáváním vyndáme.