

Skandinávský punč

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Pomerančová kůra 2 ks
- Kardamom rozinky 4 ks
- Skořice 2 ks
- Červené víno 250 ml
- Voda 250 ml
- Šťáva z černého rybízu 125 ml
- Citrón 1 ks
- Loupané mandle 1 ks
- Koňak 125 ml
- Cukr 1 ks
- Hřebíček 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Citron důkladně omyjeme, nakrájíme na plátky a z nich vybereme jádérka.

Šťávu z černého rybízu zředíme v hrnci s vodou. Přidáme pomerančovou kůru, koření a plátky citronu. Přibližně 5 minut vaříme a potom přilejeme koňak a víno. Dál už ale nevaříme.

Punč osladíme podle chuti a scedíme.

Rozinky spaříme horkou vodou. Změknou a zároveň se zbaví nečistot po šíření. Necháme je okapat.

Do sklenice vložíme několik rozinek, mandle a zalejeme horkým punčem. Ihned podáváme.