

Jablečný grog s džusem

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Rum 200 ml
- Jablečný džus 1 l
- Jablko 2 ks
- Citrón 1 ks
- Mletá skořice 1 ks
- Citrón 1 ks
- Hnědý cukr 4 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jablka oloupeme, nakrájíme na čtvrtky, odstraníme jadřinec a nakrájíme na malé kousky. Z citronu vymačkáme čerstvou šťávu.

Jablka pokapeme citronovou šťávou, posypeme cukrem a skořicí. Vložíme do hrnce a přelijeme jablečným džusem, nebo ještě lépe domácím moštem. Přikryjeme pokličkou a vaříme asi 15 minut. Přecedíme.

Rum rozdělíme do čtyř skleniček, zalijeme horkou svařenou šťávou.

Jablečný grog podáváme zdobený plátky citronu a kousky jablek obalených v mleté skořici.

