

Norimberský punč

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Arrak 25 dl
- Pomeranč 2 ks
- Červené víno 1 ks
- Cukr 1 ks
- Cukr moučka 300 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Německo

Počet porcí: 2

Postup:

Pomeranče důkladně omyjeme a kůru z nich nastrouháme. Pak z nich vymačkáme šťávu.

S kostkovým cukrem rozmačkáme kůru z pomerančů. Šťávu z pomerančů dáme společně s pomerančovou kůrou a cukrem do hrnce, přidáme arrak, červené víno, krátce povaříme

Norimberský punč podáváme horký a ve sklenicích určených na punč.