

Námořnický grog

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 2 lžička
- hřebíček 2 ks
- citron (šťáva i kůra) 0.5 ks
- rum 1 dl
- celá skořice 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do ohnivzdorné misky (obsah 3 dl) nalijeme rum, citronovou šťávu a ochutíme cukrem, hřebíčkem, skořicí i citronovou kůrou. Nepoužíváme nerezové ani smaltované nádobí - pouze skleněné.

Obsah dolijeme vodou a pomalu přivedeme k varu. Nevaříme!

Tekutinu přecedíme do silnostěnného poháru, do kterého nezapomeneme vložit lžičku, aby nepraskl, a můžeme podávat.

Pokud chceme experimentovat, můžeme rum nahradit džinem (Gin grog), brandy (Brandy grog), whisky (Whisky grog).