

Štěpánský punč

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- ananas 1 plechovka
- rum (1 porce) 50 ml
- voda 500 ml
- koktejlové ovoce 1 plechovka
- cukr 5 lžíce
- červené víno (Frankovka) 1 l

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do hrnce nalijeme vodu, vysypeme obsah obou plechovek i se šťávou, dobře promícháme a vše uvedeme do varu.

Vroucí základ punče osladíme (ale taky nemusíme), přilijeme víno, ale už nevaříme. Pouze zahřejeme asi na 60 °C - nemusíme mít teploměr, určitě odhadneme.

Do hrníčku nebo skleničky z varného skla nalijeme panáka rumu a zalijeme ho punčem (včetně ovoce).

Štěpánský punč podáváme horký a se lžičkou na ovoce.