

Ohnivé tango

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- pomeranč 1 ks
- červené víno 1 l
- rum 250 ml
- pomerančový džus 250 ml
- hřebíček 10 ks
- **podle chuti**
- limetková šťáva 1 ks
- cukr 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pomeranč důkladně omyjeme a osušíme. Kůru oloupeme do spirály na ozdobu. Zbylou kůru odstraníme. Oloupaný pomeranč rozebereme na měsíčky a nakrájíme na drobné kousky.

Víno svaříme s džusem a hřebíčky. Nenecháme dlouho vařit, aby alkohol nevypřchal. Odstavíme z plotny a přilijeme rum. Nápoj osladíme podle chuti, promícháme a přelijeme do servírovací nádoby.

Do nádoby vmícháme pomeranč a ozdobíme spirálou z kůry. Ohnivé tango naléváme do skleněných nebo hliněných pohárů. Podle chuti můžeme ochutit šťávou z limetky.