

Skřivanův námořnický svařák

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rum 500 ml
- hřebíček 8 ks
- červené víno 2 l
- citron 2 ks
- pískový cukr 5 lžíce
- celá skořice 2 ks
- **na ozdobu**
- čerstvé ovoce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ve velkém hrnci si připravíme z cukru tmavší řidký karamel. Přidáme na kolečka nakrájené citrony, hřebíčky a skořici.

Jakmile karamel trochu povolí, přilijeme víno a za stálého míchání necháme zpěnit.

Až směs napění, přidáme rum a znovu zpěníme.

Hotový nápoj ihned naléváme do sklenic, které na okraji ozdobíme plátkem jakéhokoli ovoce.