

Jablečno-skořicový punč

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Krupicový cukr 110 g
- Maliny 250 g
- Jablečný džus 500 ml
- Svítek skořice 1 ks
- Zázvorová limonáda 250 ml
- Vodka 125 ml
- Velké množství ledové tříště 1 ks
- Zelené jablko, tence pokrájené 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do pánve s vyšším okrajem nasypete cukr, přidejte 125 ml vody a polovinu malin. Na co nejmenším plameni zahřívejte, aby se cukr zcela rozpustil. Zvyšte plamen, přiveďte k varu a vařte 5 minut, aby vše lehce zhoustlo. Nechte zcela vychladnout, pak přes síto slijte sirup a zbytky z malin vyhodte.
2. Jablečný džus nalijte do rendlíku, přidejte svítek skořice a na středním plameni přiveďte k varu a 2 minuty povařte. Sejměte z ohně a nechte zchladnout. Svítek skořice vyhodte.
3. Malinový sirup slijte s jablečno-skořicovým džusem do nádoby o objemu 1,5 litru. Přidejte zázvorovou limonádu, vodku, promíchejte se zbývajícími malinami. Přidejte velké množství ledu a

plátky jablka. Ihned podávejte.