



Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Poncz

Podawać na gorąco

Składniki:

- cytryna, 1 szt.
- cukier, 1 szczypta
- herbata, 0.5 dag
- czerwone wino, 0.5 szkl.
- białe wino, 1 szkl.

Sposób przygotowania:

Zaparzyć herbatę wrzącą wodą (pół szklanki). Cytrynę umyć, otrzeć skórkę na tarce i wycisnąć sok. Wino białe i czerwone połączyć z naparem herbaty, dodać sok i skórkę z cytryny. Posłodzić do smaku, wymieszać i podgrzać pod przykryciem, nie doprowadzając do wrzenia. Gorący poncz podawać w ogrzanych szklaneczkach.

