



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Poncz herbaciany

Orzeźwiający i bardzo dobry .

Czas przygotowania: do 15 min

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- herbata, 2 szt.
- pomarańcz, 1 szt.
- cytryna, 1 szt.
- sok winogronowy, 3 l
- cukier wanilinowy, 2 szt.
- cynamon, 1 łyżecz.
- anyż gwiazdkowy, 6 szt.
- rodzynki, 10 dag

Sposób przygotowania:

Herbatę zalej litrem wrzątku , przykryj i odstaw na kilka minut , aby się zaparzyła .
Cytrusy sparz , odczekaj aż ostygną , a następnie pokrój w plastry . Z mocnego naparu wyjmij saszetki herbaty . Do rondelka wlej herbatę i sok z winogron , dodaj pokrojone cytrusy , cukier waniliowy , cynamon , gwiazdki anyżu oraz rodzynki .
Rondelek ustaw na małym ogniu , i powoli doprowadź do wrzenia . Następnie zdejmij z ognia i pozostaw do ostygnięcia . Gotowy poncz przelej do filiżanek

