



Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Poncz I

Jeśli poncz jest zbyt mocny, należy go rozcieńczyć gorącą wodą

Składniki:

- białe wino, 1 l
- arak, 0.12 l
- cytryna, 2 szt.
- cynamon laska, 1 szt.
- pomarańcz, 3 szt.
- cukier, 40 dag

Sposób przygotowania:

Wino zmieszać z arakiem, dodać cukier, wycisnąć sok z cytryn i pomarańczy, odrzucając pestki, dodać otartą z pomarańczy i cytryn skórkę, wszystko razem ostrożnie zagotować. Podawać gorący w specjalnej wazie ponczowej.

