

Rozgrzewający poncz

Przepis dodany przez użytkownika trini6



poncz

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cytryna - 2 szt.
- cukier brązowy - 10 dag
- goździki - 5 szt.
- utarta gałka muskatołowa -
- winiak - 125 ml

Etapy przyrządzenia:

1.



Cytryny opłukać w gorącej wodzie, pokroić w cienkie plasterki

2.

Imbir obrać, pokroić w plasterki. W garnku zagotować 1/2 l wody z cukrem, dodać goździki, pół łyżeczki gałki muskatołowej i jedną pokrojoną cytrynę, gotować 15 min na małym ogniu, wlać winiak, przecedzić do naczynia, dodać pozostałą cytrynę