

Poncz herbaciany



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22230**

   
> 6 os. 15 min średnie przystępne



Składniki:

- 2 torebki herbaty malwowej
- po 1 pomarańczy i cytrynie
- butelka (0,7 l) białego wina
- 2 torebki cukru waniliowego
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 6 gwiazdek anyżu
- 10 dag rodzynek
- 6 patyczków z cukrem kandyzem.

Sposób przygotowania:

- 1 Herbatę zalej 1 l wrzątku i odstaw na kilka minut, aby dobrze się zaparzyła. W tym czasie sparz cytrusy, pokrój w plastry. 2. Z mocnego naparu wyjmij torebki herbatki. Do herbaty włóż plasterki cytrusów. Wlej wino lub sok winogronowy, dodaj cukier waniliowy oraz cynamon, gwiazdki anyżu i rodzynek. Całość ponownie krótko (do pierwszego wrzenia) zagotuj. 3. Gotowy poncz rozlej do sześciu filiżanek. Do każdej podaj patyczki cukrowe lub kostki grubego brązowego cukru kandyzu. Do ponczu możesz też dodatkowo włożyć plasterki suszonego jabłka lub cienko obraną skórkę z jabłka, która dodatkowo aromatyzuje napój.

Twoje notatki do przepisu: