

Poncz grejpfrutowy

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:

- wino czerwone - 1 1/2 l
- sok - 1 op.
- rum - 1 szkl.
- grejpfrut - 3 szt.
- cytryna - 1 szt.
- cukier - 1 szkl.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cytrynę i grejpfrut wyszorować szczoteczką, skórkę sparzyć wrzątkiem. Cytrynę pokroić w cienkie plasterki, grejpfruty pokroić na cząstki. Wino zagrzać z cukrem i goździkami, dodać rum, podgrzewać, nie doprowadzając do wrzenia, aż cukier się rozpuści, wyjąć goździki. Do wazy z sokiem grejpfrutowym nalać gorące wino z rumem, wymieszać, włożyć cząstki grejpfruta. Podawać gorący poncz w małych szklaneczkach, przybranych plasterkami cytryny.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.