



Az ünnep fényét emelhetjük különleges, maguk által elkészített italokkal. Egyet most mi is javasolunk olvasóinknak. Kellemes karácsonyt és jó kortyolgatást a puncsból!

Almaboros puncs - Karácsony

- » 2 közepes, piros héjú alma
- » 2l almabor
- » 1/2 bögre mazsola
- » 8 fahéjrúd
- » 2 teáskanál egész szegfűszeg
- » 1/4 bögre citromlé
- » citromkarikák
- » Narancskarikák

Az almák magházát vágjuk ki, és szeleteljük 1 cm vastag karikákra őket. A szegfűszeget, a fahéjat, a mazsolát, az almakarikákat és az almabort tegyük egy vastag aljú lábasba. Forraljuk fel nagy lángon. A lángot vegyük takarékra és 5- 8 percig gyöngyöztessük, vagy amíg meg nem puhul az alma. A szegfűszeget vegyük ki. A narancs és citromkarikákat, a citromlevet adjuk a folyadékhoz. Öntsük egy üvegtálba a puncsot.

Nagy bögrékbe merjük, jusson mindegyikbe almakarika, mazsola és citrom vagy narancskarika. Szervírozzuk kanállal.

Kellemes karácsonyi ünnepeket!