



## Flag-gasztró magazin: Karácsonyi vörösboros puncs

2010 december 19. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Feln?tt tartalommal! Kiadós mennyiség? vörösborral, és a karácsony ízeivel, illatával. Fogyasszuk melegen, de ne forrón! Véd?ital hólapátoláshoz, fabejordáshoz és kiadós téli sétákhoz (oda akár egy kis termoszba is vihetjük magunkkal).

Készíthetjük mézzel is, sőt a citrusok héját egy kicsit karamellizálhatjuk előtte egy kicsi cukorban.

*Hozzávalók, 4 személyre:*

- 2 tea filter (én egy fekete és egy gyümölcs teát szoktam készíteni)
- ½ liter félszáraz (asztali) bor
- 10-12 dkg (barna) cukor
- 2-3 ek rum/konyak
- 2 közepes narancs leve, és lereszelt héja
- ½ citrom reszelt héja
- 1-1 tk szegfűszeg, őrölt fahéj, őrölt gyömbér,



Fél liter vízbe! és a két tea filterbe! egy erős teát főzök, a filtereket legalább 10-12 percet áztatom. A bort felmelegítem a fűszerekkel, a citrusok héját és a cukorral, hozzáadom a rumot is. Arra kell figyelni, hogy szépen, lassan főzzük fel, ne lobogjon, mert akkor összetörik a bor. Öntsük hozzá a natúr teát, és a narancsok levét. Kóstoljuk meg, ha kell, még édesítsük. Kis lángon főzzük 5-6 percet, és már ihatjuk is. Fogyasztani mindig melegen ajánlott!

Egészségünkre!

Szerző: 5PL

*További receptek, információk itt találhatóak:*

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



**Ajánló**

---