

Poncz



Składniki

1/2 l - czerwonego wina

50-100 g - cukru

skórka z połowy

pomarańczy (bardzo

cienko obrana)

sok z 1-2 pomarańczy

filiżanka herbaty

laska cynamonu

goździk

nieco rumu

Opis wykonania

Poncz z czerwonego wina, soku pomarańczowego i herbaty z dodatkiem cynamonu i goździków.

Wszystkie składniki, oprócz rumu, wlać do formy. Podgrzać w podany sposób. Dodać rum, dobrze wymieszać i bezzwłocznie podawać. Sposób nastawiania; maks. moc mikrofalówki. Przy grzaniu cieczy do naczynia zawsze należy wkładać łyżkę w celu uniknięcia przegrzania cieczy. Przy przegrzaniu temperatura cieczy wzrasta bez powstawania typowych pęcherzyków pary. Już mały wstrząs naczynia może spowodować gwałtowne wykipienie lub rozbryzg gorącej cieczy. Może to być przyczyną oparzenia.