

Poncz z grejpfruta



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

rum	125 ml
grejpfrut czerwony	2 szt
cytryna	1 szt
cukier kryształ	1 szklanka
goździki	2 szt
sok grejfrutowy	500 (z czerwonych grejfrutów)
wino czerwone	750 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cytrynę i grejpferty wyszorować szczoteczką, skórkę sparzyć wrzątkiem.

Cytrynę pokroić w cienkie plasterki, grejpferty 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 grejfrutowym nalać gorące wino z rumem, wymieszać, włożyć cząstki grejpferty.