

BISHOP



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomarańcza	1 szt.
woda	300 ml.
cynamon w kawałku	1 szt.
ziele angielskie	6 szt.
porto	1/2 litra
CUKIER W KOSTKACH	6 szt.
Gałka muskatołowa mielona Prymat	szczypta
imbir	1 szt.
Goździki całe Prymat	20 szt.
sok z cytryny	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W sparzonej pomarańczy wbijamy goździki i pieczemy w 200 stopniach przez 25 minut. Resztę przypraw gotujemy w wodzie aż 1/2 płynu wyparuje. Porto łączymy z przecedzonym wywarem i upieczoną pomarańczą. Podgrzewamy 15 minut. Kostki cukru rozdrabniamy pocierając nimi o skórkę z cytryny. Dodajemy do napoju wraz ze szczyptą gałki.