
Poncz pomarańczowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2054 razy.

500 ml wody,

250 ml rumu,

250 dag cukru,

50 dag pomarańcz

10 dag cytryn,

cynamon,

wanilia

Cytryny i pomarańcze umyć , sparzyć wrzącą wodą, osuszyć , zetrzeć wierzchnią warstwę skórki na tarce, dodać do wody razem z cukrem i przyprawami, zagotować , przecedzić , wystudzić , połączyć z rumem, sokiem z wyciśniętych cytryn i pomarańcz. Podawać w wysokich szklaneczkach z lodem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>