

Poncz ananasowy

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Ok

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- wino białe - 750 ml
- rum - 10 ml
- esencja herbaciana - 250 ml
- sok ananasowy - 250 ml
- sok z 1 cytryny -
- wanilia - 1/2 laski
- cukier - 5 łyżka(i)
- starta skorka z cytryny -

Etapy przyrządzania:

1. Plastry ananasa pokroić na połówki i ułożyć w szklanym naczyniu, zalać rumem i odstawić. Wanilię posiekać, do garnka wlać wino, esencję herbacianą, sok ananasowy. Wyrzucić wanilię i cukier. Garnek postawić na ogniu i podgrzewać, aż płyn zacznie się burzyć. Uważać, by się nie zagotował. Zdjąć z ognia, dodać startą skórkę cytrynową i ananasy z rumem. Zamieszać.

