

Świąteczny poncz

Rozgrzewający napój z korzennymi przyprawami, idealny na święta

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 3-4H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 4 filiżanki soku jabłkowego LUB cydru jabłkowego
- 4 filiżanki soku żurawinowego
- ½ szklanki soku ananasowego
- 1 cytryna tylko sok
- ¼ szklanki białego cukru
- 2 łyżki stołowe cukru brązowego
- 1 laska cynamonu
- kilka całych goździków, kilka gwiazdek anyżu, szczypta mielonej gałki muszkatołowej, szczypta mielonego imbiru do smaku
- Do dekoracji
- zielone jabłko w plasterkach, pomarańcze w plasterkach, żurawina
-
-



Wykonanie:

Wszystkie składniki na poncz umieścić w ok. wolnowarze. Gotuj na wolnym ogniu przez 3 do 4 godzin. Dodaj dekoracje do ponczu i podawaj na gorąco. Można trzymać na ustawieniu „podtrzymywanie ciepła” przez kilka godzin, zanim owoce staną się zbyt miękkie.