

Punch



Usor

Ingrediente:

1 portocală

5 cuișoare

coajă rasă de portocală

2 sticle cu vin roșu (de 0,7 l)

250 g zahăr

250 ml (1/4 l) rom (cel puțin 54 %)

Mod de preparare:

Portocala se spală cu apă fierbinte, se șterge și se curăță coaja, foarte subțire și în spirală (ca la măr). Se îndepărtează apoi partea albă, se desface felii și se taie bucățele. Cuișoarele, coaja rasă de portocală și vinul se încălzesc într-un vas și se lasă apoi pe o plită aprinsă. Se adaugă zahărul, romul și se lasă pe foc până ce se topește zahărul. Înainte de servire se pun în pahar câteva bucăți se portocală iar paharul se decorează cu coaja spiralată.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro