



Пряный горячий сидр

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 10 Mins
Время 20 Mins
приготовления
Порции 6

Согревающее удовольствие для холодного времени года: горячий яблочный пунш с ароматом яблок, корицы, гвоздики и свежего имбиря – идеально пряный безалкогольный напиток. Для уютных зимних вечеров или в качестве бодрящего начала дня – без алкоголя, но с богатым вкусом!

Ингредиенты

- 1 л яблочного сока
- 200 мл вода
- 1 палочка корицы
- 3 гвоздики
- 3 плодов аниса звездчатого
- 3 см имбиря, нарезанный кружочками
- 2 пакетика чая «Эрл Грей»
- 1 апельсин, нарезанный тонкими ломтиками
- 2 ст. л. кленового сиропа
- 1 цедра лимона, только сок
- 1 яблоко, нарезанное тонкими ломтиками

Приготовление

Поместить яблочный сок и все ингредиенты до ломтиков апельсина в кастрюлю и нагреть до кипения. Уменьшить огонь, оставить настаиваться примерно на 5 минут, достать чайные пакетики. Добавить кленовый сироп и лимонный сок и оставить настаиваться еще на 5 минут. Перелить яблочный сок через ситечко в бокалы и украсить ломтиками яблок.





Советы

Перед подачей можно добавить немного кальвадоса или водки – для тонкого ароматного алкогольного послевкуся.

Аксессуары

6 бокалов объемом около 200 мл.

Дополнительная информация

Составлен 16.12.2024

