



Пряний гарячий сидр

Рецепт від V-ZUG AT



готування	10 хв
Час	20 хв
готування	
Порції	6

Зігріваюче задоволення для холодної пори року: гарячий яблучний пунш з ароматом яблук, кориці, гвоздики та свіжого імбиру - ідеально пряний безалкогольний напій. Для затишних зимових вечорів або як підбадьорливий початок дня - без алкоголю, але з багатим смаком!

Інгредієнти

- 1 л яблучного соку
- 200 мл вода
- 1 паличка кориці
- 3 гвоздики
- 3 зерен зірчастого анісу
- 3 см імбиру, нарізаного скибочками
- 2 пакетика чаю «Ерл Грей»
- 1 апельсин, нарізаний тонкими скибочками
- 2 ст. л. кленового сиропу
- 1 цедра лимона, тільки сік
- 1 яблуко, нарізане тонкими скибочками

Приготування

Помістити яблучний сік і всі інгредієнти до скибочок апельсина в каструлю і нагріти до кипіння. Зменшити вогонь, залишити настоюватися приблизно на 5 хвилин, дістати чайні пакетики. Додати кленовий сироп і лимонний сік і залишити настоюватися ще на 5 хвилин. Перелити яблучний сік через ситечко в келихи та прикрасити скибочками яблук.





Поради

Перед подачею можна додати трохи кальвадосу або горілки - для тонкого ароматного алкогольного післясмаку.

Акcesуари

6 келихів об'ємом близько 200 мл.

Додаткова інформація

Складено 16.12.2024

