



Objav svet Jana Bechera
www.becherovka.com | pisrozumom.sk

VIANOČNÝ PUNČ

Samotná Becherovka vraj chutí „vianočne“, tak sme si povedali, že by to chcelo aj recept na dokonalý vianočný punč. Je jednoduchý a vyčarujete s ním doma pravú vianočnú atmosféru. Naplňte celú domácnosť omamnou vôňou bylín, korenia a jablák, ktorá zaručene vyčarí všetkým hosťom úsmev na tvári. Tento vianočný punč je skvelý počas celej zimy, nielen na Vianoce.

INGREDIENCIE

- 500 ml Becherovky Original
- 1 vrecúško so zmesou na punč
- 1 l jablčného cideru
- Čerstvá šťava z 3 citrónov
- 2 lyžice medu
- 20 g masla

POSTUP PRÍPRAVY

- Vezmite si väčší hrniec.
- Nalejte doň cider a citrónovú šťavu.
- Pridajte vrecúško so zmesou na punč.
- Privedte k varu.
- Stiahnite teplotu.
- Vyberte vrecúško so zmesou na punč.
- Pridajte med a maslo.
- Nalejte všetku Becherovku.
- Za stáleho miešania všetko znova zohrejte.
- Nalejte koktejl do hrnčekov.
- Ozdobte plátkom jablka.



NA ZDRAVIE!