

Poncz z grillowanych owoców na bazie cydru, soku z tłoczonych jabłek i żubrówki

Składniki

- pomarańcze
- jabłka
- limonki
- świeży imbir
- laska cynamonu
- gwiazdki anyżu
- 2** gałązki świeżego rozmarynu
- miód
- 1,5 l** soku z tłoczonych jabłek
- 1,5 l** cydru
- żubrówka

Przygotowanie:

1. Umyte, świeże owoce oraz imbir pokroiłem w dowolnej grubości plastry, następnie ułożyłem je na rozgrzanym ruszcie. Po chwili czuć już było roztaczający się dookoła aromat karmelizowanej skórki pomarańczy, jabłek i limonki.
2. Zgrillowane owoce przełożyłem do kociołka Dutch Oven i dodałem laskę cynamonu oraz anyż gwieździsty. Całość podlałem 1,5 L cydru i pozwoliłem alkoholowi nieco odparować. Zapach unoszący się nad grillem był nie do opisania.
3. Po chwili do ponczu dołączył sok z tłoczonych jabłek, który uprzednio przelałem do butelki po cydrze. W ten sposób uzyskałem proporcje jeden do jednego.
4. Smak i słodycz wzmocniłem, dodając odrobinę żubrówki i miodu.
5. Na koniec, dla osiągnięcia dodatkowego aromatu użyłem świeżych gałązek rozmarynu. Gotowy napój rozlałem do oryginalnych szklanek i podałem gościom.