



BECHEROVKA®

Objev svět Jana Bechera
www.becherovka.com | pajsrozumem.cz

VÁNOČNÍ PUNČ

Slýcháme, že Becherovka chutná jako Vánoce, a tak jsme přišli s receptem na dokonalý vánoční punč. Vykouzlete si doma vánoční atmosféru s jednoduchým receptem. Provoňte svůj byt směsí bylin, koření a jablek, které každému vykouzlí úsměv na rtech. Vánoční punč si můžete vychutnat i jindy, ale kouzlo Vánoc

INGREDIENCE

- 500 ml Becherovka Original
- 1ks Směs na punč
- 1 l Jablečný mošt
- Šťáva ze 3 citronů
- 2 Lžíce medu
- 20g Másla

POSTUP PŘÍPRAVY

- Připravíme si větší hrnec
- Přidáme mošt a citronovou šťávu
- Vhodíme sáček směs na punč
- Přivedeme k varu
- Stáhneme teplotu
- Vyndáme sáček se směsí
- Přidáme med a máslo
- Nalijeme celou Becherovku
- Prohřejeme za stálého míchání
- Naservírujeme do hrnků
- Ozdobíme plátkem jablka



NA ZDRAVÍ!