

Punci din lichior de oua



Dragii mei, luna Decembrie nu vine numai cu **dulciuri**, blaturi aromate, creme delicioase si **decoratiuni**, simple dar de efect, ci si cu bauturi fierbinti, cum e acest puncu din lichior de oua sau punch, cum vreti sa-i spuneti, proaspat si aromat. Invitati-va prietenii si bucurati-va de un pahar aburind, cu aroma de iarna...si-un strop de-alcool!!! ☐

Ingrediente pentru 8 portii:

- 2 lime sau 2 lamai mici (bio)
- 1 litru suc de mere (proaspat stors)
- 1-2 bucati de anason in forma de stea sau 1 baton de scortisoara
- 300-320 ml **lichior de oua**
- 1 mar rosu pentru ornat

Nu va refuzati acest deliciu daca nu aveti lichior de oua pregatit deja. Optati pentru o **portie-instant**, mereu la indemana ☐



Laura Sava

Mod de preparare:

Spalati bine lamaile sub un jet de apa fierbinte; uscati-le cu un prosop de hartie.

Curatati coaja in fasii subtiri (8 fasii se pun deoparte pentru ornat).

Stoarceti-le apoi, iar zeama impreuna cu restul de fasii se pun la fiert intr-o oala incapatoare. Se adauga sucul de mere si anasonul sau scortisoara.

Lasati amestecul condimentat sa se infierbante bine, dupa care luati-l de pe foc (nu are voie sa fiarba) si lasati-l cca. 10 minute sa-si traga aroma.

Turnati lichiorul de oua in pahare.

Turnati apoi sucul fierbinte, printr-o strecuratoare, peste lichiorul de oua si amestecati; la fel de bine puteti sa amestecati lichiorul de oua cu sucul fierbinte, si sa strecurati totul deodata.

Spalati marul rosu, uscati-l si taiati-l in felii subtiri.

Decorati paharele cu coaja de lamaie si felii de mar. Eu am lasat doar marul ☐



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava

Punciul de lichior de oua se serveste imediat.

E grozav de bun!!!

Noi l-am savurat langa savurosul nostru tort de Craciun, tot de punci :))