

Punci din lichior de oua

[shashin type="photo" id="17503" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Dragii mei, luna Decembrie nu vine numai cu **dulciuri**, neaparat pe gustul tuturor :D, blaturi aromate, creme delicioase si **decoratiuni**, simple dar de efect, ci si cu bauturi fierbinti, cum e acest puncu 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

Mod de preparare:

Lamaile se spala sub un jet de apa fierbinte si se usuca. Se curata coaja in fasii subtiri (8 fasii se pun deoparte pentru ornat). Se storc 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.

Se lasa amestecul condimentat sa se infierbante bine, dupa care se ia de pe foc (nu are voie sa fiarba) si se lasa cca. 10 minute sa-si traga aroma.

Se toarna lichiorul de oua in pahare. Se toarna sucul fierbinte, printr-o strecuratoare, peste lichiorul de oua si se amesteca; la fel de bine puteti sa amestecati lichiorul de oua cu sucul fierbinte, si sa strecurati totul deodata.

Se spala marul rosu, se usuca si se taie in felii subtiri. Se decoreaza paharele cu coaja de lamaie si felii de mar. Eu am lasat doar marul ☐

[shashin type="photo" id="17504,17505,17506" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Punciul de lichior de oua se serveste imediat.

E grozav de bun!!!

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

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