

## Kuhano vino



Foto: Pixabay

### Sastojci

3	kom	štapića cimeta
1	kom	limuna
1	kom	naranče
6	kom	klinčića
1	l	crnog vina
4	jušne žlice	šećera

### Priprema

Pokrijte i zagrijte crno vino sa začinima i koricom naranče i limuna 1 sat, ali ne pustite da zavrije.

Pustite kuhano vino da odstoji najmanje pola sata. Zatim prelijte kroz cjedilo i po potrebi zagrijte prije posluživanja.

Poslužite s kriškom limuna na rubu čaše.

## Punč s bobičastim voćem



Foto: Pixabay

### Sastojci

600	ml	crnog vina
150	ml	mineralne vode
300	g	mješavine bobičastog voća (zamrznuto)
1	kom	klinčića
120	g	šećera
1	jušnih žlica	čaja hibiskusa (Malventee)
1	kom	cimeta

### Priprema

Uzmite veći lonac. Pustite da se crno vino, čaj (ili 1 vrećica čaja, kasnije izvadite), voda, šećer, cimet i klinčić zajedno krčkaju oko 4 minute.

Zatim dodajte mješavinu smrznutog bobičastog voća i pustite da se još malo krčka - oko 5 minuta. Maknite s vatre i ostavite da se ohladi i kuha još 5 minuta. Zatim poslužite punč vruć kao i obično.

## Punč od jaja



Foto: Pixabay

### Zutaten

1	kom	cimeta
500	ml	punomasnog mlijeka
250	ml	vrhnja za šlag
250	ml	likera od jaja
2	jušne žlice	Amaretta

### Priprema

Zakuhajte mlijeko sa štapićem cimeta i maknite sa štednjaka. Dodajte polovicu vrhnja s likerom od jaja i amaretom.

Ostatak vrhnja istucite. Izvadite štapić cimeta, punč napunite u čaše za punč i ukasite cimetom u prahu ili poslužite sa štapićem cimeta.



## Kuhana jabukovača



Foto: istetiana / fotolia.com

### Zutaten

1	kom	naranče
1	kom	limuna
0.5	kom	korice limuna (naribane)
0.5	kom	korice naranče (naribane)
1	kom	štapića cimeta
1	kom	đumbira
5	kom	klinčića
1	l	jabukovače (s alkoholom)
12	jušne žlice	šećera (po ukusu)

### Priprema

Iscijedite limun i naranču i zagrijte u loncu s naribanom koricom naranče i limuna.

Zatim dodajte sve preostale sastojke i pažljivo zasladite šećerom – ovisno o vašem ukusu.

Lonac ostaviti da odstoji oko 15-20 minuta na 50 stupnjeva (ne kuhati).

Iscijedite (ili procijedite) sve plutajuće začine i kuhanu jabukovaču ponovno zagrijte na cca 80 stupnjeva.

Poslužite sa štapićem cimeta i sitno nasjeckanim ploškama jabuke u čaši.

## Punč sa šlagom



Foto: Corinna Gissemann / fotolia.com

### Sastojci

2	cl	smeđer ruma
1	kom	štapić cimeta za dekoraciju
250	ml	mlijeka
100	ml	vrhnja za dekoraciju
1	prstohvat	cimeta
1	jušne žlice	smeđeg šećera

### Priprema

Zagrijati mlijeko. Dodati šećer da se otopi. Ručnom mješalicom napraviti pjenu od mlijeka.

Preliti u čaše i dodati rum. Ukrasiti šlagom i cimetom.

### Božićni koktel



Foto: la\_vanda / fotolia.com

### Sastojci

5	cl	likera od ribizla
6	cl	jabučnog soka
5	cl	narančinog soka
10	cl	soka od trešanja

### Priprema

Istresti liker, sok od naranče i sok od jabuke u shakeru. Ulijte smjesu likera u čašu i napunite sokom od trešanja.

Ukrasite peruanskom jagodom i zvjezdicama od cimeta.