



# Bezalkoholowy zimowy poncz owocowy

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Idealny na sylwestrowe przyjęcie – pyszny i bez alkoholu!

Danie: **Napoje,**

Osób: **6**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

W dużym garnku wymieszaj sok jabłkowy i pomarańczowy. Dodaj cynamon, goździki, gwiazdkę anyżu oraz plasterki pomarańczy i jabłka. Całość podgrzewaj na małym ogniu przez około 10 minut. Nie doprowadzaj do wrzenia.

### Krok 2

Jeśli chcesz, dodaj miód lub syrop klonowy według własnego smaku. Wymieszaj, aż się rozpuści.

### Krok 3

Odstaw poncz do całkowitego ostygnięcia, a następnie wstaw do lodówki na minimum 1 godzinę, aby smaki się przegryzły.

### Krok 4

Przed podaniem dolej gazowaną wodę mineralną dla lekkiej musującej nuty. Podawaj w szklankach z dodatkiem gałązki rozmarynu i kawałkiem owocu do dekoracji. Smacznego!

## Składniki:

- 1 l soku jabłkowego
- 500 ml soku pomarańczowego
- 2 laski cynamonu
- 5 goździków
- 1 gwiazdka anyżu
- 1 pomarańcza
- 1 jabłko
- 1 l gazowanej wody mineralnej
- Miód lub syrop klonowy
- rozmaryn