

Jablečný grog

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

600 ml	jablečný mošt
1 ks	jablko
	skořice (celá či mletá)
1 hvězdička	badyán
3 tobolky	kardamom
3 velké panáky	tuzemák
1/2 ks	citron
podle chuti	třtinový cukr (popř. med)



Postup přípravy

Jablečný mošt nalijeme ho rendlíku. Přidáme na tenké plátky nakrájené jablko a veškeré koření. Zahřejeme téměř k bodu varu, přilijeme tuzemák a osladíme podle chuti. Přelijeme do silnostěnných skleniček, které jsme si předtím ozdobili krustou z citronu a třtinového cukru. Horký jablečný grog ihned podáváme.