

Námořnický grog

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

150 ml	voda
několik	hřebíček (koření)
	skořice celá
	kousek citronové kůry (z bio citronu)
1 hrstička	rozinky
2 cl	cukrový sirup (lze nahradit hnědým třtinovým cukrem)
trochu	citronová šťáva
6 cl	tuzemák



Postup přípravy

Dáme vařit vodu s kořením, citronovou kůrou a rozinkami. Smícháme se sirupem (nebo třtinovým cukrem či medem) a citronovou šťávou. Povaříme pár minut, poté koření vyndáme a nalijeme do silnostěnných sklenek na nožce (popř. skleněných hrníčků). Dolijeme tuzemákem, sklenici ozdobíme plátkem citronu nebo pomeranče a ihned podáváme.

Poznámka: Věděli jste, že **grog dostal jméno podle námořního admirála**, kterému britští námořníci dali přezdívku *Old Grog*, což v hantýrce znamená rum ředěný vodou?