



## PUNCI CU MERIȘOARE RED NEFF



6 pahare, 200 ml fiecare

### INGREDIENTE

1 limetă organică  
1 portocală organică  
250 ml de suc de merișoare  
(de la Plafar)  
250 ml de suc de cireșe  
500 ml de suc de mere  
½ baton de scorțișoară  
pulpa de la ½ de păstaie de  
vanilie  
1 anason stelat  
80 gr merișoare uscate  
50 gr cireșe deshidratate  
zahăr pentru aseasonare

### MOD DE PREPARARE

Se spală citricele, se curăță coaja în fâșii subțiri și se storc fructele.

Se adaugă într-o oală sucul de merișoare, cireșe și mere, cojile de citrice, sucul de citrice și condimentele și se fierb. Nu se acoperă și se lasă să fiarbă la foc mic timp de cinci minute la temperatură scăzută.

Se adaugă merișoarele și cireșele uscate. Se pune capacul și se lasă să se odihnească timp de 15 minute.

Se adaugă zahăr după preferință și se încălzește. Se toarnă în pahare și se servește imediat.

Idee: dacă preferați punciul cu alcool, adăugați 4-6 linguri de rom.