

VÁNOČNÍ SVAŘÁK

*Dokážete si představit předvánoční čas bez svařáku nebo **punče**? Tyto teplé nápoje symbolické pro předvánoční čas si můžete vychutnat i doma. Navíc bez zbytečných cukrů, kterých je v obou těchto nápojích víc než dost.*

NA VÁNOČNÍ SVAŘÁK POTŘEBUJEME:

- 700 ml červeného vína
- 200 ml vody
- kůra z 1 chemicky neošetřeného pomeranče (nebo pořádně vydrbaný)
- 2–3 lžičky tekutého sladidla **STARLinea 200 ml**
- 1 lžička celých hřebíčků (pro úplnost – myslíme koření 😊)
- kousek skořice vcelku
- hvězdička badyánu
- lžička nového koření

POSTUP:

Nejprve si připravíme rozvar, kterým budeme svařák ochucovat. Do 200 ml vody přidáme všechno koření a kůru z pomeranče (jen kůru, bez bílých částí, které by nám akorát přidali do rozvaru hořkost). Vše přivedeme k varu a necháme 15 minut probublávat. Odstavíme, a necháme vychladnout. Tím se nám pořádně uvolní aroma koření. Poté rozvar přecedíme a dosladíme tekutým sladidlem **STARLinea tekutá**. Pro začátek dáme 2-3 lžičky.

Když je rozvar vychladlý, začneme s konečnou přípravou. Do vyššího hrnce nalijeme červené víno a rozvar a na mírném plameni pomalu přivedeme na hranici varu – **NEVARÍME**. Jakmile se objeví na povrchu pěna, vypneme a vánoční svařák můžeme podávat. Třeba s plátkem pomeranče.

U dětské verze vyměníme víno za džus. Ideální je brusinkový – to aby děti měli pocit, že pijí to samé, co rodiče. K džusu jen přimícháme rozvar z koření, sladidlo můžeme vynechat – záleží na sladkosti džusu.

TIP: STARLinea tekutá je intenzivní sladidlo – 1 lžička (5 g) nahrazuje přibližně 50 g řepného cukru. Sladíme tedy opatrně!

