Letní ovocný punč

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1/4 litru	voda
1/2 kg	krupicový cukr
2 ks	šťáva z citronu
2 ks	šťáva z limetky
1 litr	bílé víno
1 dl	tuzemák
	letní ovoce (jahody, maliny, ostružiny, borůvky)
1 ks	citron (na plátky)
	led

Postup přípravy

Z vody a cukru si nejprve svaříme sirup, který necháme vychladnout. Do vychladlého sirupu vmícháme citronovu a limetkovou šťávu, bílé víno a tuzemák. Přihodíme letní ovoce a dáme do lednice vychladit. Vzniklý punč nalijeme do vysokých sklenic, přidáme plátky citronu a doplníme ledem. Ihned podáváme.