

[Http://lidovky.zpravy.cz/ln_recepty.asp](http://lidovky.zpravy.cz/ln_recepty.asp)

Kategorie: Alkoholické nápoje

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 ml mléka

250 ml smetany s 12 % tuku

2 muškátové oříšky, rozčtvrcené + špetku tohoto koření nastrohaného na ozdobu

4 žloutky

6 lžic moučkového cukru



Postup

1. **UVAŘTE KRÉM** Mléko, smetanu a čtvrtky muškátového oříšku přiveďte k varu. V rendlíku ušlehejte žloutky s cukrem, přilijte horké mléko a za stálého míchání zahřívejte do zhoustnutí. Pozor - směs se nesmí vařit! (Elegantním řešením je vodní lázeň: postavte rendlík do kastrolu s vodou.) 2. **NECHTE VYCHLADIT** Vyjměte čtvrtky muškátového oříšku. Krém buď přelijte do lahve a dejte vychladit, nebo ho podávejte horký.. 3. **OZDOBTE OŘÍŠKEM** Egg nog nalévejte do nižších širokých sklenic a zdobte strouhaným muškátovým oříškem Hostům nabídněte štamprli alkoholu (whisky, rum, koňak...), aby si každý mohl pití vylepšit podle vlastní chuti.

Poznámka

Vánoční punč je nápojem, po kterém roztají i ledové královny. A jeho příprava není vůbec složitá, navíc si můžete vybrat přesně takové ovoce, které vám přijde k chuti -ideální jsou švestky nebo hrušky. Sušené ovoce nasypete do misky a zalijete rumem nebo gr