



Греян пунш с аперол и бяло вино

🕒 10–15 Минути   

Подготовка

- 1 Загрейте ябълковия сок с подправките в тенджера на бавен огън около 10-15 минути. Не позволявайте да заври.
- 2 Изсипете виното и аперола, както и сока от един лимон. Увеличете котлона и махнете тенджерата след като заври. Махнете канелените пръчици и карамфила.
- 3 Разпределете греения пунш в чаши и декорирайте с пръчици канела, резени портокал и клонки розмарин.

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|--------|---------------------|
| 2 бр. | ♦ Канела на пръчици |
| 4 бр. | ♦ Карамфил, цял |
| 1 ч.л. | ♦ Джинджифил, млян |
| 200 ml | Аперол |
| 600 ml | Ябълков сок |
| 1 бр. | Лимон |
| 750 ml | Бяло вино |

За декорация

- ♦ Канела на пръчици
- ♦ Звездовиден ананас, цял
- Клонки розмарин
- Резенчета портокал

