



Греян пунш с аперол и бяло Вино

🕒 10–15 Минути   

Подготвка

- 1 Загрейте ябълковия сок с подправките в тенджера на бавен огън около 10-15 минути. Не позволявайте да завари.
- 2 Изсипете виното и аперола, както и сока от един лимон. Увеличете котлоната и махнете тенджерата след като завари. Махнете канелените пръчици и карамфилата.
- 3 Разпределете греяния пунш в чаши и декорирайте с пръчици канела, рязани 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
- ◆ Звездообразен анисон, цял
- Клонки розмарин
- Рязанчета портокал

