

Koktajl jabłkowy z cynamonem i goździkami

15–20 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

Syrop jabłkowy

250 g	Jabłka
150 g	Brązowy cukier
120 ml	Woda
2 szt	Laska cynamonu
5 szt	Goździki całe

Pozostałe składniki

300 ml	Wino musujące
80 ml	Syrop jabłkowy
180 ml	Woda mineralna
	Jabłko i laski cynamonu do podania

Przygotowanie

1. Umyj, obierz i pokrój jabłka w kostkę. Włóż je do garnka, dodaj cukier, wodę i przyprawy, a następnie gotuj na średnim ogniu przez około 10–15 minut, aż zmiękną.
2. Wyjmij przyprawy, a rozgotowane jabłka z płynem przełóż do blendera i zmiksuj (możesz również użyć blendera ręcznego).
3. Przetrzyj masę przez drobne sitko lub gazę i przelej do słoika. Odstaw do wystudzenia, a następnie przechowuj w lodówce.
4. Podziel wino musujące, syrop jabłkowy i wodę mineralną między 2 kieliszki koktajlowe i wymieszaj. Udekoruj plastrem jabłka i laską cynamonu.