



## Składniki - Ilość osób: 2

♦ = Kotányi Produkty

### 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<br>do podania |

# Koktajl jabłkowy z cynamonem i goździkami

🕒 15–20 Min 

## Przygotowanie

- 1 Umyj, obierz i pokrój jabłka w kostkę. Włóż je do garnka, dodaj cukier, wodę i przyprawę, a następnie gotuj na średnim ogniu przez około 10–15 minut, aż zmiękną.
- 2 Wyjmij przyprawę, 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.

