

Letni poncz z różowym pieprzem

15—20 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

1 kg	Truskawki, świeże
500 ml	Białe wino
500 ml	Wino musujące
1 op.	Pęczek świeżej mięty
1 łyżka	Pieprz Różowy cały
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty

Przygotowanie

1. Pokrój truskawki na małe kawałki.
2. W dużej misce wymieszaj wino musujące i białe wino.
3. Do wina dodaj grubo posiekaną, świeżą miętę oraz truskawki. Przypraw pieprzem różowym i czarnym pieprzem.
4. Wstaw miskę z ponczem do lodówki na godzinę, aby nabrał smaku i schłodził się.
5. Udekoruj brzegi pucharków cukrem i płatkami kwiatów i ciesz się smakiem.