



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Jagoda, svježih
500 ml	Bijelog vina
500 ml	Pjenušavo vino
1	Svežanj svježe metvice
1 jušna žlica	♦ Papar crveni zрно
1 prstohvat	♦ Papar crni zрно

Ljetni punč s crvenim paprom u zrnju

🕒 15–20 Min 

Priprema

- 1 Izrežite jagode na sitne komade.
- 2 Pomiješajte bijelo vino i pjenušac u velikoj zdjeli.
- 3 Grubo nasjeckajte svježu metvicu i zajedno s jagodama dodajte u vino. Začinite crvenim paprom, solju i paprom.
- 4 Stavite zdjelu u hladnjak na sat vremena kako bi se mješavina sljubila i rashladila.
- 5 Ukrasite rubove čaša šećerom i cvjetnim laticama i uživajte.

