



Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Svežih jagod
500 ml	Belega vina
500 ml	Penine
1	Šopek sveže mete
1 žlica	Rdečega popra
1 ščepec	♦ Poper črni mleti

Poletni punč s poprom

⌚ 15—20 Min 

Priprava

- 1 Jagode narežite na majhne koščke.
- 2 V veliki skledi zmešajte penino in belo vino.
- 3 Svežo meto grobo sesekljajte in jo skupaj z jagodami dodajte vinu. Začinite z rdečimi poprovimi zrni, soljo in poprom.
- 4 Skledo s punčem za 1 uro postavite v hladilnik, da se ohladi in se okusi premešajo.
- 5 Robove kozarcev okrasite s sladkorjem in cvetovi ter uživajte.

