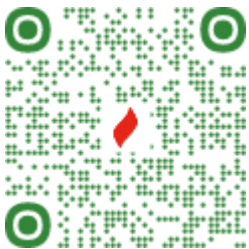




## Sestavine 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkta

|         |                                              |
|---------|----------------------------------------------|
| 150 g   | Sladkorja v prahu                            |
| 20 g    | Rdečega soka (npr. višnjevega ali grozdnega) |
| 1 vreč. | ♦ Kuhano vino, začimbna mešanica             |



# Preliv z okusom kuhanega vina

⌚ 5–15 Min 

## Priprava

- 1 Sladkor v prahu presejete skozi fino cedilo.
- 2 V soku raztopite začimbno mešanico za kuhano vino Kotányi in vmešajte sladkor v prahu, da dobite gladko zmes.
- 3 Če preliv nima zelene teksture, po potrebi vmešajte še malo sladkorja v prahu ali soka.
- 4 Piškote okrasite s prelivom, pri tem si lahko na primer pomagajte z žlico.