



Topli Aperol napitak

🕒 10–15 Min 

Priprema

- 1 U lonac stavite sok od jabuke, Kotányi mješavinu začina za kuhano vino i štapiće cimeta i zagrijte na laganoj vatri. Sok ne smije prokuhati.
- 2 Zatim dodajte bijelo vino i ponovno zagrijte. Dodajte i Aperol te sok od svježeg iscijedenog limuna, sve zakuhajte.
- 3 Gotov Aperol napitak rasporedite u čaše i ukasite kriškama naranče i začинима te poslužite.

Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 žlica	♦ Kuhano vino mješavina začina
200 ml	Aperola
600 ml	Soka od jabuke
2 kom	♦ Cimet u kori
1 kom	Limun
750 ml	Bijelog vina

Za ukras:

- ♦ Cimet u kori
- ♦ Zvezdasti anis cijeli
- ♦ Klinčić cijeli
- Grančice ružmarina
- Kriške naranče

