



# Зимен коктейл с ябълков сироп

🕒 15–20 Минути   

## Подготовка

### Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

300 ml	Просеко
80 ml	Ябълков сироп
180 ml	Газирана вода

#### За ябълковия сироп

250 g	Ябълки
150 g	Кафява захар
120 ml	Вода
2 бр.	♦ Канела на пръчици
4-5 бр.	♦ Карамфил, цял

- 1 Измийте ябълките, обелете ги и нарежете на по-малки парченца. Сложете в тенджерата заедно с останалите съставки за сиропа. Гответе за 10-15 минути на умерен котлон, докато омекнат ябълките.
- 2 Оставете да се охлади за малко и отцедете през сито, за да отстраните парченцата ябълка и подправките. Съхранявайте получения сироп в хладилника.

**СЪВЕТ:** Можете да оползотворите използваните парченца ябълка от сиропа в десерти - например за бърз пай с бутер тесто.

- 3 Разпределете съставките за коктейла в две чаши и поднесете. Можете да украсите коктейла с пръчица канела и парченце ябълка.

**СЪВЕТ:** Заменете алкохола с допълнително газирана вода или джинджифилова бира, за да си пригответе безалкохолен коктейл.

