

Коктейль Hugo

60—90 Мин.

Способ приготовления

1. Вымойте, очистите и нарежьте яблоки кубиками. Положите их в сотейник, добавьте сахар, воду и специи и готовьте на среднем огне около 10-15 минут или до размягчения.
2. Переложите яблоки в блендер и измельчите (можно использовать погружной).
3. Процедите смесь через мелкое сито или марлю и переложите в банку. Дайте остыть, затем оставьте в холодильнике.
4. Разлейте игристое вино, яблочный сироп и минеральную воду по двум коктейльным бокалам и аккуратно перемешайте. При желании добавьте ломтик яблока и палочку корицы.

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

Для яблочного сиропа:

250 г	Яблоки
150 г	Тростниковый сахар
120 мл	Вода
2 шт.	Ваниль натуральная бурбонная в стручках
5 шт.	Гвоздика целая

Для коктейля:

300 мл	Игристое вино
80 мл	Яблочный сироп
180 мл	Минеральная вода
	Корица целая
	Яблоко (для подачи)