



# Зимовий Hugo

⌚ 60—90 хв   

## Приготування

- 1 Вимити, очистити та нарізати яблука кубиками. Покласти їх у каструлю, додати цукор, воду та спеції й варити на середньому вогні приблизно 10–15 хвилин, поки яблука не стануть м'якими.
- 2 Перекласти все у блендер і збити (можна також скористатися занурювальним міксером).
- 3 Процідити суміш через дрібне сито або марлю, перелити у банку. Дати охолонути, потім зберігати в холодильнику.
- 4 Розлити ігристе вино, яблучний сироп і мінеральну воду у 2 келихи для коктейлів та перемішати. За бажанням додати скибочку яблука та паличку кориці й подати до столу.

## Інгредієнти 2 порц.

♦ = Kotányi Produkte

Для яблучного сиропу:

|        |                   |
|--------|-------------------|
| 150 г  | Коричневого цукру |
| 250 г  | Яблук             |
| 120 мл | Води              |
| 2 шт.  | ♦ Кориця, ціла    |
|        | 4–5 гвоздик       |

Для Hugo

|        |                                       |
|--------|---------------------------------------|
| 300 мл | Ігристого вина                        |
| 80 мл  | Яблучного сиропу                      |
| 180 мл | Мінеральної води                      |
|        | Яблуко та палички кориці — для подачі |

