

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