



Zimski Hugo

⌚ 60–90 Min 

Priprava

- 1 Operite, olupite in narežite jabolka na kocke. Dajte jih v lonec, dodajte sladkor, vodo in začimbe ter kuhajte na srednjem ognju približno 10–15 minut oziroma dokler se ne zmehčajo.
- 2 Prestavite jih v mešalnik in zmiksajte (lahko uporabite tudi palični mešalnik).
- 3 Zmes precedite skozi drobno sito ali gazo ter prelijte v kozarec. Pustite, da se ohladi, nato hranite v hladilniku.
- 4 V dveh kozarcih za koktajl zmešajte peneče vino, jabolčni sirup in mineralno vodo. Po želji dodajte rezino jabolka in cimetovo palčko ter postrezite.

Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za jabolčni sirup:

250 g	Jabolj
150 g	Rjavega sladkorja
120 ml	Vode
2 kos	♦ Cimet celi
5	♦ Klinčki celi

Za Hugo:

300 ml	Penečega vina
80 ml	Jabolčnega sirupa
180 ml	Mineralne vode
	Jabolka in cimetove palčke za serviraje

