



КОКТЕЙЛ ЗА КОЛЕДА С КУМКУАТ



8 коктейла

СЪСТАВКИ

8 бр. кумкуат
4 с. л. сироп от череша (или друг червен сироп)
1 с. л. фино смлян джинджифил
½ пръчка канела
сок и кора от 1 био лайм
1 ч. л. светлокафява тръстикова захар
охладено **шампанско** или тонизираща напитка

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Измийте плодовете кумкуат в гореща вода, нарежете ги на тънки кръгли резени и отстранете костилките (ако има такива). Сварете за кратко сироп, джинджифила, канелата, сока от лайм и тръстикова захар. Оставете тенджерата настрана, добавете парченцата кумкуат със сока им и оставете да се охлади.

Преди да поднесете коктейла: извадете пръчката канела, след което налейте коктейла в осем чаши. Добавете охладеното шампанско или тонизиращата напитка.