



Греяно вино - розе



1 литър

ПРОДУКТИ

650 мл сухо розе
350 мл сок от грейпфрут
1 нар
4 мандарини
1 грейпфрут
4 супени лъжици концентриран
сок от агаве
4 мускатови цвята (мейс)
(обвивка на индийско орехче)
2 чаени лъжички зърна от розов
пипер

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Нарезете мандарините и грейпфрута на тънки парчета.
2. Смесете розето, сока от грейпфрут и портокалите и оставете да заври на степен 7.
3. Разбъркайте концентрирания сок от агаве и мускатовите цветове.
4. Добавете парчетата грейпфрут и оставете да къкри още 3 до 4 минути на степен 4.
5. Налейте греяното вино в чаши.
6. Накрая добавете зърната от нар и розов пипер, за да придадете на чашите цвят.