



Греан Сок (Mold Cider)

Секогаш можеме да бидеме покреативни со пијалоците кои ги подготвуваме, без оглед на периодот од годината, но Божиќ е убав повод да се опуштиме и да м посветиме повеќе време и енергија на напитоците. Мешањето на зачини и овошје со сок и вино значајно го јакне Божиќниот дух.



Состојки:

- 1 литар сок од јаболко
- Половина литар сок од портокал
- Половина стапче цимет
- 1 портокал
- Една рака каранфилчиња
- Половина лимон

Чекор 1

Сипете еден литар сок од јаболко и половина литар сок од портокал во голема Делимано тава со рачки и загрејте ги на слаб оган.

Ставете половина стапче цимет, 1 портокал наполнет со каранфилчиња и половина лимон. Убаво загрејте ја течноста без да проврие и спремни сме за сервирање.

Сервирајте го пијалокот во висока чаша со декорација. Овде ставаме семки од калинка кои даваат убава боја и се преполни со сок кога ќе ги гризнете.

Совет

Со истава комбинација на зачини можете да направите и варено вино. Нема да не згрее само вкусот, туку и глетката на чаши од кои испарува прекрасниот пијалок и гостите како се послужуваат од средината на масата и просто уживаат.

Користени производи:



Тава со рачки

delimano®



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk