

## Fűszeres citromos fröccs

1	20	6
Nehézség	Perc	fő

## Hozzávalók

sziruphoz

- 1 db citrom
- gyömbér
- 1 szál rozmaring
- 5 ek. cukor
- 1 dl víz

fröccshöz

- 1 üveg száraz fehérbor
  - jég
  - szóda
- díszítéshez
- citrom
  - rozmaring



1. A szirup elkészítéséhez a vizet, a cukrot, a reszelt gyömbért, a kifacsart citrom levét és a rozmaring levél darabokat összeöntjük egy kis lábosba és alacsony lángon addig melegítjük, amíg a cukor megolvad. Ezután érdemes 10 percre félretenni, hogy lehűljön, az ízek összeérjenek. A rozmaring levelek miatt szűrjük át a szirupot!
  2. Tegyük a poharakba jeget, erre kb 1 dl fehérbort.
  3. Adjunk hozzá kb 3 evőkanál szirupot, nyomhatunk még bele egy kis extra citromlevet és reszelhetünk rá gyömbért, ha az intenzívebb ízeket szeretjük.
  4. Öntsük fel szódával, díszítsük "citrom ékkel" és egy szál rozmaringgal.
- T. Ez egy szuper frissítő és ízletes koktél!



Google Play



App Store

