

Frosé eli jäinen roseviinidrinkki

Raikkaan roseviinin voi nauttia vieläkin raikkaampana - jäädytetyn hileisenä froséena.



MAKEA JÄLKIRUOKA



2 HLÖ



+ 60 MIN

8.0 %



Chill Out Shiraz Rosé California
hanapakkauk 3L

AINEKSET KAHTEN ANNOKSEEN:

4 dl roseviiniä esim. Chill Out

1/2 dl sokeria tai oman makusi mukaan
yhden limen mehu

SOKERILIEMI:

1 dl vettä

1 dl sokeria

VALMISTUSOHJEET:

- 1 Kaada roseviini jääpalapusseihin tai jääpalarasiaan ja pakasta vähintään kaksi tuntia.
- 2 Laita jäätyneet roseviinikuutiot, sokeriliemi ja limenmehu tehosekoittimeen ja pyöräytä nopeasti niin että lopputulos on tasaisen hileinen.
- 3 Kaada kauniisiin lasihin ja tarjoa nopeasti.

Vinkki! Voit halutessasi lisätä tehosekoittimeen mukaan myös jäisiä mansikoita tai vadelmia.