



MAHATSAK ARDO BELTZAREKIN

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)
100 gr moskatel-mahats
400 ml ardo beltz
1 makil kanela
1 laranja-azal
1 limoi-azal
100 gr azukre
20 gr mahats-pasa
1 limoi-zuku
8 hosto albaka

ELABORAZIOA

Bezperan, ardo beltzean beratzen utziko ditugu mahats-pasak. Hurrengo egunean, xukatu, eta azukrearekin, limoi- eta laranja-azalekin eta kanelarekin irakiten jarriko dugu ardoa. 10 minutu egosten utziko dugu. Amaitzean, guztia iragaziko dugu.

Mahatsak zuritu, eta uretan utziko ditugu limoi-zukuarekin, ilundu ez daitezen.

Ardo-erredukzioa plateraren azpialdean jarriko dugu, eta mahats-pasak gainean jarriko ditugu. Albakarekin apainduko dugu.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
50'



ZAILTASUNA
6/10



OSASUNGARRIA
8/10