

Borovnice v refošku

SESTAVINE

- 1 žlica rjavega sladkorja
- 2 žlici vroče vode
- 1 buteljka (0,75 l) rdečega vina(refoška)
- 375 ml borovnic

POSTOPEK

V veliki stekleni skledi, odporni na vročino, zmešajte vročo vodo in sladkor. Mešajte, dokler se sladkor popolnoma ne raztopi. Nato v skledo vlijte vino in stresite borovnice. Po želji dodajte še sladkorja, če se vam zdi premalo sladko. Vsaj eno uro pustite v hladilniku, da se pijača popolnoma ohladi. V kozarce servirajte pijačo tako, da bo nekje dve tretjini tekočine in tretjina borovnic.