



Pirskauttava booli kuudelle

Aineet: 1 pl kevytvalkoviiniä tai helmeilevää omenaviiniä
1 pl helmeilevää lakka- tai mansikkaviiniä, 4,7 %
2 dl vastapuristettua appelsiinimehua (1 dl väkevää kirkasta viinaa)
Pinnalle:
appelsiini-, limetti- karambola- ja kumqvattiviipaleita
muutama mintun lehti
roseepippureita

Valmistus: Jäähdytä viinit ja mehu hyvin. Pese ja viipaloi käyttämäsi hedelmät. Kaada viinit ja mehu boolimaljaan.

Lisää hedelmäviipaleet, pippurit ja mintunlehdet. Tarjoa heti.

Vihje:

Jos vieraasi eivät tule kaikki kerralla, pakasta appelsiinimehu rasiassa ja laita jäisenä boolimaljan pohjalle.

Kaada viinit mehun päälle ja koristele. Näin booli säilyy pitkään kylmänä.