

Kokkteylur uttan alkohol

SÝRUTRIPP

2 koppar av sýrum · 2 koppar av vatni

1 kopp av flormelis · Ein leim

0,5 l av brúsvatni · Ísterningar



RÁÐIÐ FYRI
FERÐSLUTRYGD



Blái Krossur Føroya

GUTTI WINTHER hevur ment hendan kokkteylin, sum gevur tær saft og kraft til summarnæturnar. Og tað besta er, at nú kanst tú smakka tær á – og framvegis koyra bil!



SOLEIÐIS GERT TÚ

8 SMÁ GLØS

Blenda sýrurnar við vatni og flormelis, til sevjan er knallgrøn – uml. 90 sek. í einum góðum blendara.

Síla sevjuna ígjøgnum eina fína sílu og smakka til við saftini frá eini leim.

Fyll gløsini við ísterningum og fyll gott hálvtt upp við sevjunni og toppa so við brúsvatni.

Vælgagnist!

Skál, og gott summer!