

Πρωτοχρονιάτικο cocktail με ροζέ κρασί & γκρέιπφρουτ

Φυλάμε το σιρόπι σε βάζο στο ψυγείο για 3 εβδομάδες.

Μερίδες: 8 cocktails **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά

Υλικά για το σιρόπι:

- 200 ml καστανή ζάχαρη
- 200 ml νερό

Υλικά για τα cocktails :

- 125 ml vodka
- 125 ml φρέσκος χυμός γκρέιπφρουτ
- 30-60 ml σιρόπι (κατά προτίμηση)
- 250 ml κρασί ροζέ, κρύο από το ψυγείο
- παγάκια

Υλικά για το σερβίρισμα:

- παγάκια
- σόδα
- 8 φέτες γκρέιπφρουτ
- 8 κλωναράκια φρέσκο δεντρολίβανο, προαιρετικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε το σιρόπι. Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε τη ζάχαρη με το νερό σε μέτρια/ψηλή φωτιά και τα αφήνουμε να πάρουν βράση μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Μόλις λιώσει τελείως η ζάχαρη, αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει πολύ καλά πριν το χρησιμοποιήσουμε.

2) Βάζουμε λίγο πάγο σε ένα σέικερ, προσθέτουμε τη βότκα, το ροζέ κρασί, τον χυμό γκρέιπφρουτ και τα 30-60 ml από το σιρόπι (αναλόγως πόσο γλυκό το θέλουμε). Χτυπάμε πολύ καλά. Εναλλακτικά τα βάζουμε όλα σε μια κανάτα και ανακατεύουμε με κουτάλι.

3) Γεμίζουμε με πάγο τα ποτήρια μας που και μοιράζουμε το μείγμα του κοκτέιλ.

4) Τοπάρουμε με σόδα, και γαρνίρουμε με την φέτα γκρέιπφρουτ και το κλωναράκι δεντρολίβανο. Ανακατεύουμε ελαφρά με ένα μακρύ κουτάλι και σερβίρουμε αμέσως.