
Wielowocowe kostki lodowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2493 razy.

10 dag czerwonych porzeczek,

10 dag malin,

10 dag truskawek,

sok z 1 cytryny lub zaprawa cytrynowa,

8 dag cukru

Owoce przebrać , umyć , usunąć szypułki, zmiksować lub przetrzeć przez sito. Dodać sok z cytryny. Ugotować z cukru i 2 szklanek wody syrop. Ostudzić go i połączyć z przetartymi owocami. Wymieszać i przelać do wymytych pojemniczków do zamrażania kostek lodu. Wstawić do zamrażalnika. Gdy powstaną kolorowe kostki lodowe, dodawać je do win i szampana.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>