
Cocktail cytrusowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2169 razy.

3 cytryny,

3 pomarańcze,

1 szklanka cukru,

1 butelka wytrawnego białego wina,

woda sodowa lub mineralna

Sparzone wrzątkiem cytryny obrać ze skórki, ścinając w spiralkę możliwie najcieniej skórkę żółta, następnie dokładnie obierając z białej łupiny, pokroić na plastry. Wyszorowane pomarańcze pokroić na plastry wraz ze skórką. Plastry cytryn i pomarańczy ułożyć w dużym słoju, przesypując cukrem i pozostawić do następnego dnia. Wlać wino, przykryć znów pozostawić na kilka godzin. Nalewać do wysokich szklaneczek z kostką lodu i spiralą skórki z cytryny, dopełnić wodą sodową.

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