
Cocktail truskawkowo-morelowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1843 razy.

1 kg mrożonych truskawek,

2 duże słoje kompotu morelowego,

woda sodowa,

1 butelka wytrawnego białego wina,

butelka półsłodkiego wermutu

Morele odcedzić , zalewę kompotową podgrzać , zalać nią truskawki i pozostawić na kilka godzin, aż całkowicie się rozmrożą. Wlać butelkę wytrawnego białego wina i butelkę półsłodkiego wermutu, wymieszać . Nalewać do wysokich szklaneczek. Podawać z kostką lodu i plasterkiem cytryny. Można rozcieńczyć wodą sodową.

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