
Napój kasztelański

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1724 razy.

330 ml piwa,

2 dag tartego razowego chleba,

7 dag cukru

100 ml czerwonego wytrawnego wina,

5 dag rodzynków,

25 ml soku z cytryny,

5 dag cytryny

Piwo 200 ml podgrzać do temperatury 50 C, zalać tarty razowy chleb i pozostawić na 30 min. Następnie pozostałe piwo zagotować z cukrem i połączyć z winem, opłukanymi rodzynkami, sokiem z cytryny oraz precedzonym piwem, ochłodzić . Podawać w szklaneczkach z plasterkami obranej cytryny.

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