
Napój owocowo-alkoholowy, tzw. kruszon

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1782 razy.

15 dag poziomek,

15 dag porzeczek

10 dag cukru,

1 szklanka szampana,

2 szklanki wody sodowej,

lód konsumpcyjny

Owoce przebrać , usunąć zanieczyszczenia, umyć , usunąć szypułki. Przesypać cukrem i odstawić na ok. 1 godz. Następnie dobrze ochłodzić w lodówce. Oziębione owoce nakładać do pucharków lub kieliszków , uzupełnić szampanem i wodą sodową. Podawać z lodem konsumpcyjnym, słomkami i łyżeczkami.

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