
Kruszon z miętą

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1930 razy.

kilka liści mięty pieprzowej,

4 kieliszki wódki,

6 dag cukru,

2 szklanki wina białego,

2 szklanki wody sodowej,

sok z cytryny

Umyte liście mięty posiekać , zalać wódka i pozostawić na 1 godz. w naczyniu pod przykryciem. Następnie przecedzić , połączyć z winem. Cukier rozpuścić w małej ilości przegotowanej ciepłej wody, oziębic . Dodać do napoju, doprawić całość sokiem z cytryny. Przed podaniem zmieszać z wodą sodową.

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