
Poncz mrożony

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2045 razy.

butelka białego wytrawnego wina,

1 szklanka wody,

25 dag cytryn,

25 dag cukru,

1 szklanka araku,

50 ml likieru Maraschino,

80 ml soku pomarańczowego

Cytrynę umyć , sparzyć wrzącą wodą, osuszyć , zetrzeć wierzchnią warstwę skórki, wymieszać z wodą i cukrem. Zagotować , przecedzić , wystudzić . Następnie połączyć z winem, arakiem, likierem i sokiem z wyciśniętych cytryn i pomarańcz, pozostawić na 2 godziny. Podawać w szampankach z lodem.

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